



Château la Croix du Casse 2016

Borie-Manoux



Artikel Nr.	06689
Land	Frankreich
Herkunft	Das Château la Croix du Casse ist ca. 9,5 Hektar groß und liegt zwischen im Herzen von Pomerol.
Rebsorte	Merlot (88%), Cabernet Franc (12%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Temperaturregulierter Edelstahlbehälter. Kalte Mazeration für 4 Tage, dann lange Gärung (4 Wochen). 14 Monate Reife in französischen Barriques, davon ca. 40 % neu.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Die Farbe ist dunkelpurpurrot mit violetten Reflexen, in der Nase Schwarzkirsche, süße Beerenaromen, Pflaume und einer Vanille- Kaffeenote, kandierte Früchte. Am vollen Gaumen zeigt sich die sehr elegante Tanninstruktur mit der Frucht und femininen Eleganz Pomerols.
Über den Winzer	Borie-Manoux A.S. wurde 1870 als Negociant Borie in Pauillac gegründet. Der Schwiegersohn von Marcel Borie, Emile Castéja folgte ihm nach und führte Borie-Manoux bis in die 90er Jahre, wo er in dieser Funktion von seinem Sohn und jetzigen Vorstand Philippe Castéja beerbt wurde. Die Familie Castéja hat im Zuge der letzten Jahrzehnte, ausgehend von Château Batailley und Château Lynch-Moussas laufend Châteaux im Bordelais dazu erworben. Zu Borie-Manoux gehört auch Château du Pin, Beau-Rivage und Château La Bouade,