



CHATEAU LA CROIX DES MOINES

Lalande de Pomerol

Appellation : Lalande-de-Pomerol

Surface : 11 Ha

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc,
10% Cabernet Sauvignon

Sol : Graves

Localité : Lalande-de-Pomerol

Production moyenne : 60 000 bouteilles

Viellissement : 14 mois (25% de fûts neufs)

Propriétaire : Jean-Louis Trocard

Ce cru est issu d'une propriété familiale de 11 hectares en plein cœur de la commune de Lalande-de-Pomerol. Le Château La Croix des Moines bénéficie d'une vinification de classe où la générosité et la puissance du Merlot s'expriment par un vin typé et floral régulièrement charmeur. Elevé selon la tradition chère à ma famille, son boisé très fin se mêle aux arômes sans les dominer. Vous le dégusterez avec plaisir sur des viandes rouges ou blanches, des gibiers à plume, des fromages légers.

2008 : 16/20 René Gabriel ; 13/20 Le Point
Vino mag. « Très Bon » ; Médaille d'Argent Bruxelles 2011

2009 : 85-88/100 Wine Spectator ; 13.5/20 Telecran
Médaille d'Or Bruxelles 2012; 15/20 Bettane et Desseave ;
★ Guide Hachette 2013

2010 : Médaille d'Argent Bruxelles 2013
2 pépites « Prix plaisir » Bettane & desseave

2011 : *Vino mag* "Coup de Coeur"

2012 : 16/20 René Gabriel



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION de notre maître de chai Thomas Marquant :

2007 : Robe rouge sombre soutenue.

Nez suave et complexe. On est sur des notes épicées comme le tabac, le pain d'épices, les fruits rouges biens murs. Vin puissant et rond. Le tanin est présent, mais charnu et bien fondu dans sa trame. Belle acidité donnant une belle fraîcheur. Finale complexe et bien fournie. Grande longueur.

2008 : Couleur avec beaucoup de profondeur et très intense. Le nez est très flatteur, on sent beaucoup le fruit rouge. Quelques notes de fleur viennent parfumer subtilement ce magnifique millésime. En bouche sa douceur et sa complexité en font un vin délicat. Grande longueur en bouche.

2009 : Robe rouge, sombre et intense. Premier nez très flatteur de fruits rouges. Avec l'agitation se révèlent des notes florales, épicées et de menthol qui viennent s'ajouter au boisé fin et toasté pour donner un vin d'une grande complexité aromatique. La bouche est onctueuse, ronde. Beaucoup d'élégance et d'harmonie. Belle longueur.

2010 : Couleur rouge profonde, sombre. Encre. Nez complexe de fruits frais et fruits mûrs, cassis et myrtille. Beaucoup de fraîcheur, légèrement mentholé, réglisse. Boisé toasté. La bouche est vive et tendue, une très belle structure tannique fondue dotée d'une grande finesse. Plein, rond, ce vin nous laisse dans la bouche une saveur fruitée persistante.

2011 : Couleur rouge violacée, sombre. Nez très intense de compotée de fruits rouges, arômes élégants. Vanillé, caramel fumé et toasté. En bouche, belle matière à l'attaque, bien enrobée. De la rondeur, du gras, de l'onctuosité. Bel équilibre sur le fruit. Très belle longueur.

2012 : Le nez est pur, très fin et complexe. Notes dominantes de fruits bleus (cassis, myrtille), très friand et charmeur. En bouche il y a une belle matière, parfaitement enrobée. On reste sur le fruit gourmand. En fin de bouche c'est plein et long. Un vin nommé « plaisir »

2013 (Dégustation Primeurs) : Le nez est pur, fin et complexe. Notes dominantes de fruits mûrs (prunes, cerises bigarreaux), le boisé est bien présent, notes toastées et grillées. En bouche, l'attaque est très belle, la bouche est construite, le milieu est plein, c'est juteux, et la matière tannique est comme du velours. Belle longueur !