|  |  |
| --- | --- |
| Château La Croix Saint André1 AVENUE DE LA MAIRIE33500 NEAC**« Une terre noble pour un Lalande de Pomerol d’une grande finesse »****AOC LALANDE DE POMEROL****Caractéristiques :** Le vin Lalande de Pomerol présente une robe rubis. Le nez est net et intense, il offre une très belle expression, sur des notes primaires de  fruits rouges et noirs. En bouche, une matière souple avec des  tanins mûrs et gras, la finale est plutôt longue sur les fruits mûrs et  les épices. C’est un beau vin racé.**PROPRIETAIRE/EXPLOITANT** **Famille CARAYON** (depuis 1965) / GFA CHABIRAN**VIGNOBLE****Surface :** 12.44 ha**Age des vignes :** plus de 40 ans (En général donne un vin plus concentré en arômes, Expressif, harmonieux et généreux)**Sols :** Une grande diversité de sols peu commune sur les 12.44 ha que  comprend le vignoble : argilo-graveleux, argilo silicieux avec en  sous-sol des concrétions ferrugineuses : la fameuse « crasse de  fer ». L’ensemble repose sur des argiles smectites.**Cépages :** 80 %Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % cabernet Sauvignon**Exposition :** La totalité du vignoble s’étend sur la commune de Néac sur la  célèbre terrasse Néac-Pomerol-Saint Emilion**Vendanges :** Mécaniques**VINIFICATION****Œnologue :** Monsieur Pascal POUSSEVIN**Type de cuves :** Cuves ciment thermo régulées | **COMMERCIALISATION****Production moyenne :** 80 000 bouteilles (600 hl)**Distribution**: 70 % Négoce et 30 % Particuliers**ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL****AREA** (Agriculture Respectueuse de l’Environnement en Aquitaine) en cours de certification**NOS CONSEILS****Accord mets/vins** : Hamburgers, magrets de canards aux pommes, camembert Cantal…**Carafage /aération:** Oui**T° de service idéale :** Entre 16 ° et 18 °**Condition de garde :** Humidité entre 70 et 80 %, à l’abri de la lumière, une  température constante de 12 °**Potentiel de garde :** Entre 5 et 10 ans**ETIQUETTE****Notre seconde étiquette**C:\Users\R3690380\Pictures\Vin\Etq La Foret.png |