



## AOC Pomerol Château La Croix Taillefer



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



### Le Vignoble :

Superficie : 5,5 ha  
Age des vignes : de 35 ans à 90 ans  
Encépagement : 98 % merlot, 2 % cabernet franc

En 1977, Marie Claude et Claude Rivière ont fait l'acquisition de leur premier hectare de Pomerol. Leur cru s'appelait alors Château La Loubière. Le vignoble s'est ensuite agrandi à plusieurs reprises de petites parcelles dans le secteur qui s'étend de Toulifaut à Plince en passant par le lieu-dit Taillefer. Sur le domaine de La Croix taillefer se trouve l'une des quatre bornes emblématiques qui délimitaient le territoire de la Commanderie Des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. La date de 1090 était gravée sur la pierre mais elle a été gommée par le temps. Le vignoble de merlot de La Croix taillefer est sans doute l'un des plus vieux de tout le Bordelais. Certaines parcelles affichent 60 ans d'âge. Le vin de La Croix Taillefer est issue de l'agriculture biologique depuis 2003.

### Terroir :

Terroir de sable noir sur crasse de fer. (argile ferrugineuse comportant des concrétions ferro-manganiques, riche en oligo éléments)  
Degrés d'Alcool : 13°

### Vinification :

Vendanges manuelles en cagettes, puis tables de tri vibrantes puis table de tri à tapis de 4 personnes, égrappoir fouloir, pompe à marc  
Vinification : en cuves inox de 3 à 4 semaines. Fermentations en levures indigènes.  
Fermentation malolactique en cuve. Elevage de 12 mois en barriques d'un à 2 ans.

### Température de dégustation et Alliance :

Servir à 17°C  
Suggestion culinaire : Viandes rouges, gibiers, volailles.

### Conservation :

La souplesse de ses tannins permet de l'apprécier des maintenant.  
Son potentiel de garde est de minimum 15 années.

