



*Pradel de Lavaux*

— PROPRIÉTAIRES —

# CLOS DES GALEVESSES

LALANDE DE POMEROL

## HISTOIRE :

Situées au cœur de l'appellation Lalande de Pomerol, les vignes du Clos des Galevesses s'étendent sur une croupe graveleuse, sous l'œil bienveillant de l'Eglise Saint Jean-Baptiste, érigée au XIIe siècle par l'ordre des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem.

Elles produisent un vin fruité et élégant, à l'excellente structure tannique.

La tradition alliée à la modernité voulue par les propriétaires, lui assure un avenir des plus sereins.

## APPELLATION :

Lalande de Pomerol

## COMPOSITION DU SOL :

Gravelo-calcaire

## ENCÉPAGEMENT :

80% Merlot - 20% Cabernet

Franc

## SUPERFICIE :

5 hectares

## AGE MOYEN DES VIGNES :

30 ans

## VENDANGES :

Manuelles

## VINIFICATION :

Vinification avec une température contrôlée en cuves. Après la fermentation, les vins vieillissent entre 15 et 18 mois en barriques.

## COMMENTAIRES DE

### DÉGUSTATION :

Belle robe rouge franc bien brillante, premier nez intense avec des notes de petits fruits rouges. Des notes épicées apparaissent à l'agitation. Attaque suave, vin tout en rondeur et en équilibre.

A boire entre 16 et 18°C

## ACCORDS METS/VINS :

Plats Hivernaux, petit gibier, agneau et fromages.

