



Pradel de Lavaux

— PROPRIÉTAIRES —

Clos du Vieux Plateau Certan **POMEROL**

HISTOIRE :

Consciente de l'extraordinaire potentiel de cette parcelle de vigne, la Famille Pradel de Lavaux déploie tout son savoir-faire et son énergie passionnée pour sublimer ce terroir exceptionnel et offrir un vin d'une richesse inestimable.

APPELLATION :

Pomerol

COMPOSITION DU SOL :

Sablo-Graveleux

ENCÉPAGEMENT :

75% Merlot - 25% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES :

20 ans

VENDANGES :

Manuelles

VINIFICATION :

Les vins sont vinifiés dans des conditions optimales, avec maîtrise des températures. Ils sont vieillis en fûts de chêne durant 18 mois.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION :

Un nez complexe et épanoui, une bouche voluptueuse et dense aux tanins puissants pour une finale très douce. Un vin très gourmand. A boire entre 16 et 18°C

ACCORDS METS/VINS :

Rôti de boeuf, petit gibier, viandes en sauce et fromage.

