



Pradel de Lavaux

— PROPRIÉTAIRES —



CHATEAU HAUT CLOQUET *Pomerol*

HISTOIRE :

Le Château Haut Cloquet est sur la partie noble du plateau de Pomerol.

Ses vignes bénéficient des soins intensifs des propriétaires qui ont réussi un mariage harmonieux entre méthodes ancestrales et techniques modernes.

Chaque dégustation devient ainsi une aventure sensorielle inoubliable.

APPELLATION :

Pomerol

COMPOSITION DU SOL :

Sablo-graveleux

ENCÉPAGEMENT :

75% Merlot - 25% Cabernet Franc

SUPERFICIE :

3 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES :

25 ans

VENDANGES :

Manuelles

VINIFICATION :

Vinification avec contrôle des températures. Elevage en barriques pendant 18 mois.

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION :

Bouquet élégant aux senteurs de cerise et de myrtille. En bouche tout est rondeur et douceur jusqu'à la finale tannique et fine.

A boire entre 16 et 18°C

ACCORDS METS/VINS :

Bœuf grillé, petit gibier et fromage.

