



Pradel de Lavaux

— PROPRIÉTAIRES —

CHATEAU DU FORT PONTUS FRONSAC

HISTOIRE :

Le Château du Fort Pontus dresse son imposante silhouette sur les collines du vignoble de Fronsac. Le terroir exceptionnel de l'appellation a fait pendant longtemps du Fronsac le vin des Rois et le roi des Vins.

La Famille Pradel de Lavaux crée un vin racé, alliant finesse et vivacité.

APPELLATION :

Fronsac

COMPOSITION DU SOL :

Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT :

100% Merlot

SUPERFICIE :

6 hectares

AGE MOYEN DES VIGNES :

30 ans

VENDANGES :

Manuelles

VINIFICATION :

Vinification Traditionnelle

COMMENTAIRES DE

DÉGUSTATION :

Premier nez intense suivi de notes épicées à l'agitation.

Une attaque sur la sucrosité suivie d'une évolution chaleureuse et ronde pour une finale tannique typique des vins de Fronsac.

A boire entre 16 et 18°C

ACCORDS METS/VINS :

Viande rouge grillée, gibiers à plumes, viande blanche et fromage.

