



*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.

