CHÂTEAU
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

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

ENCÉPAGEMENT

Merlot

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION

Traditionnelle

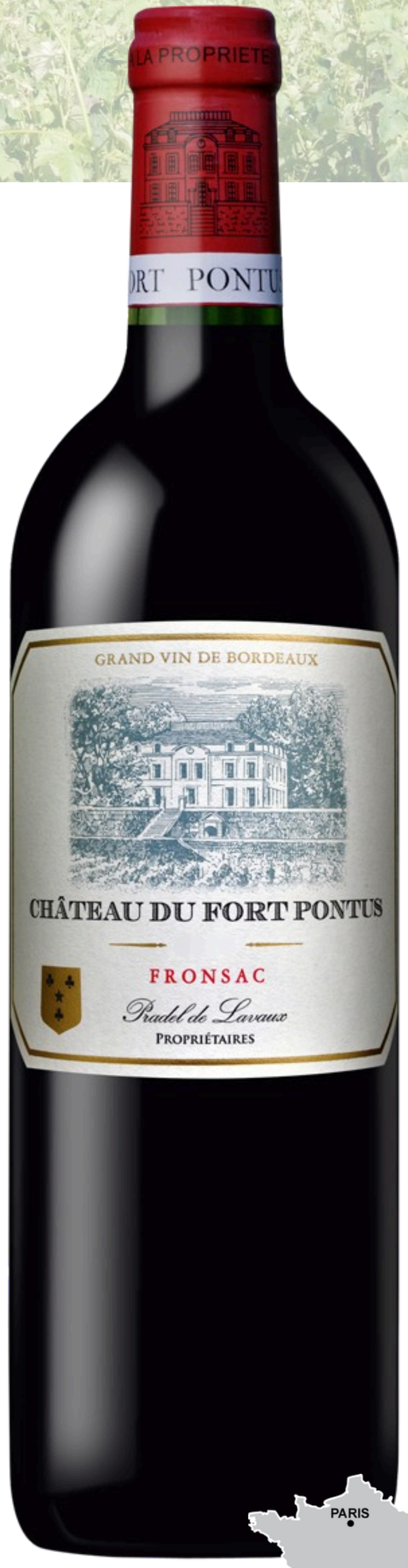
COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

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.





1642
VIGNOBLES
Pradel de Lavaux

Famille Pradel de Lavaux - 64 avenue du Général de Gaulle 33500 LIBOURNE - FRANCE
+33 5 57 74 05 89 - www.pradel-de-lavaux.com - contact@chateau-martinet.com - @pradeldelavaux