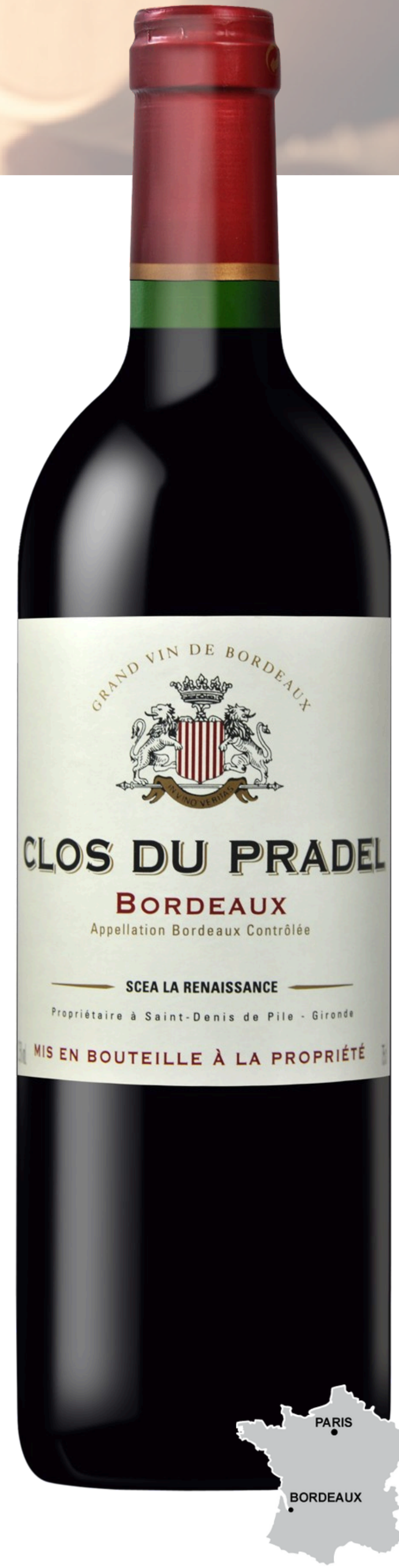
CLOS DU PRADEL
Bordeaux



HISTOIRE

Ce Bordeaux ne cache pas sa volonté d'être avant tout une source de plaisir.

A proximité immédiate de l'appellation Lalande de Pomerol, les vieilles vignes de ce petit clos donnent, année après année, un joli vin aux équilibres harmonieux.

APPELLATION

Bordeaux

COMPOSITION DU SOL

Gravelo-Calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

ENCÉPAGEMENT

Merlot

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION

Traditionnelle

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges mûrs et d'épices, tanins sensibles et agréables, soutenus par une évolution ronde.

Vin enchanteur.

A boire entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS/VINS

Viande rouge, petit gibier, agneau et fromages.

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