


**HISTOIRE**
La cuvée la Genèse est née d'un désir d'authenticité, de se rapprocher des origines, de se reconnecter à la nature.
Elle a pour vocation d'offrir un vin le plus proche possible de la nature.
Sa composition étant réduite à l'essentiel, cette cuvée permet d'avoir une expérience exaltante d'un vin de plaisir.

**APPELLATION**
Saint-Emilion

**COMPOSITION DU SOL**
Sablo-graveleux

**VENDANGES**
Manuelles sur des raisins parfaitement sains

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE**
La récolte est transférée en cuve thermorégulées où les raisins fermenteront sous surveillance permanente (vin sans soufre).
L'élevage se fait en cuve et en amphore pendant 12 mois.




**ENCEPAGEMENT**
Merlot

**SPÉCIFICITÉ DE L'AMPHORE**
L'amphore est un contenant traditionnel, symbole puissant dans l'histoire du vin.
Constituée d'un mélange de céramique, matière neutre, elle favorise l'expression du fruit et ne lui confère pas de gout, contrairement à un contenant en bois.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**
Couleur rouge grenat brillante.
L'expression aromatique est très intense, sur les fruits rouges associés à quelques notes florales et épicées.
En bouche, les tanins sont soyeux et souples. Le fruit est toujours aussi présent, avec une belle persistance aromatique.

Un vin de plaisir à consommer dans les 5 ans !

**ACCORDS METS/VINS**
Viandes grillées, plats épicés.
A boire entre 16°C et 18°C




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