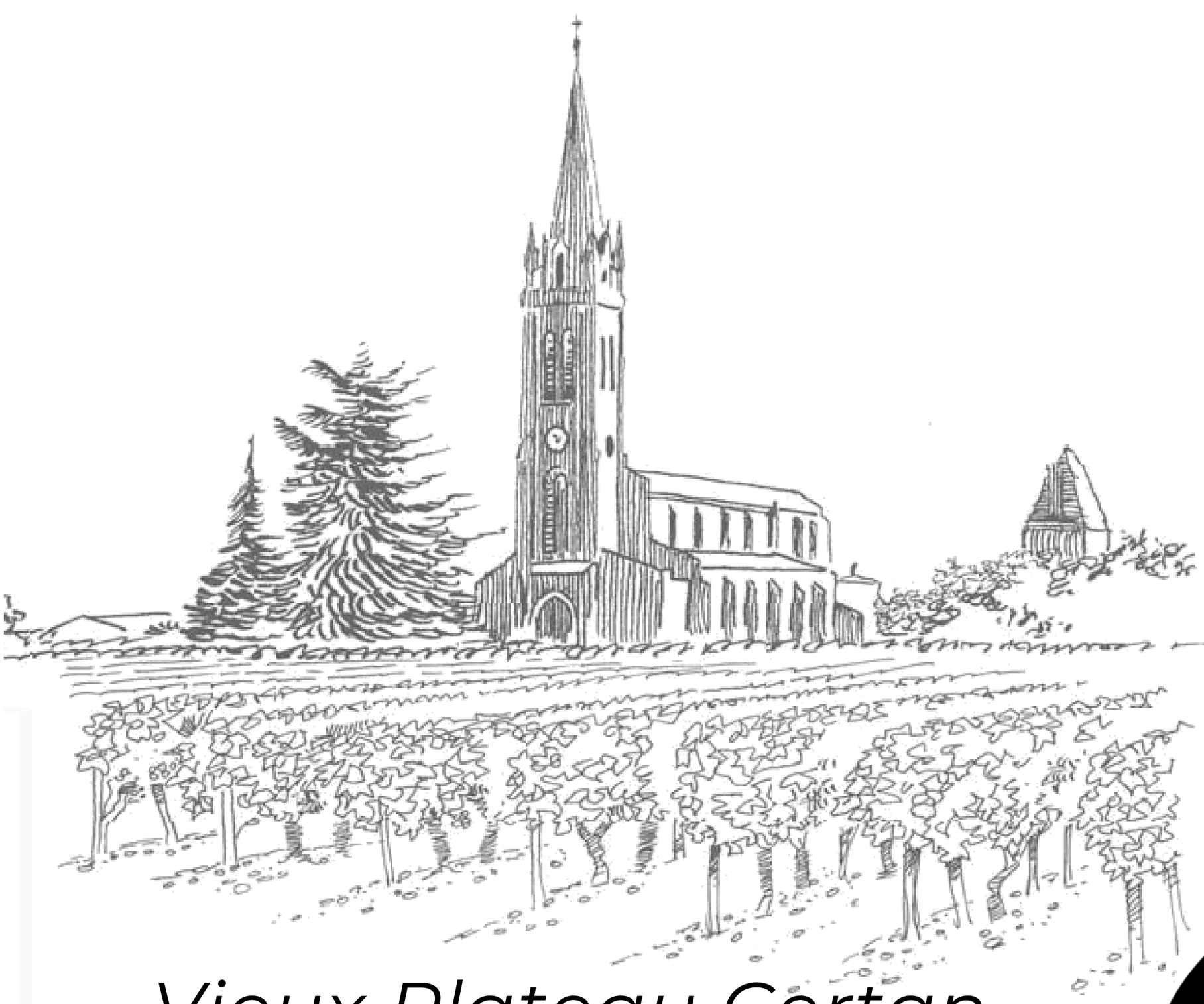
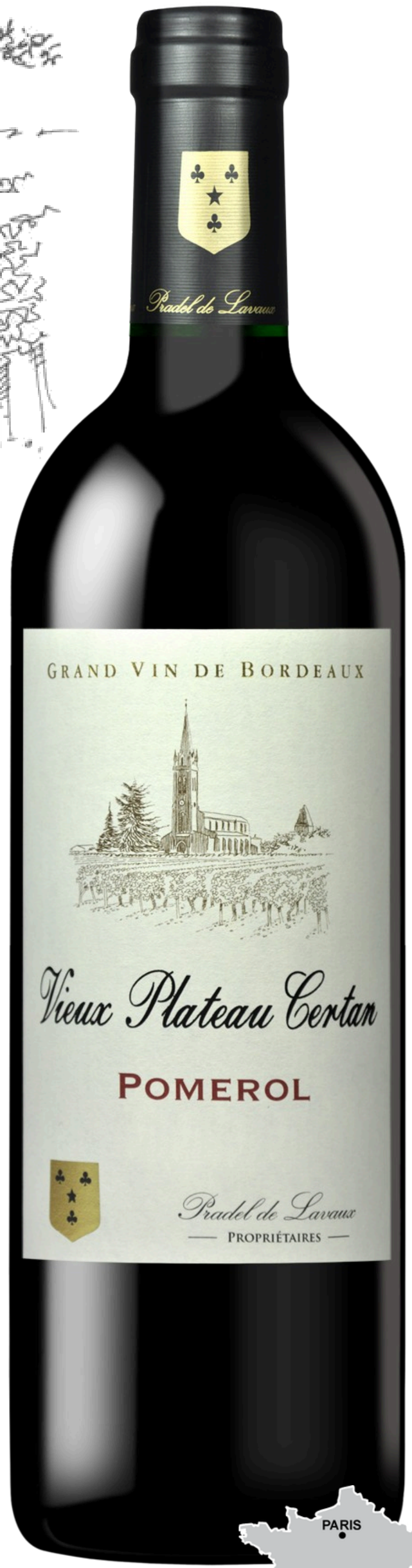


Vieux Plateau Certan

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
Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES
25 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.

PRODUCTION ANNUELLE
5 - 6 barriques maximum,
soit moins de 2 000 bouteilles

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 bœuf, petit gibier, viandes en sauce et fromage.



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