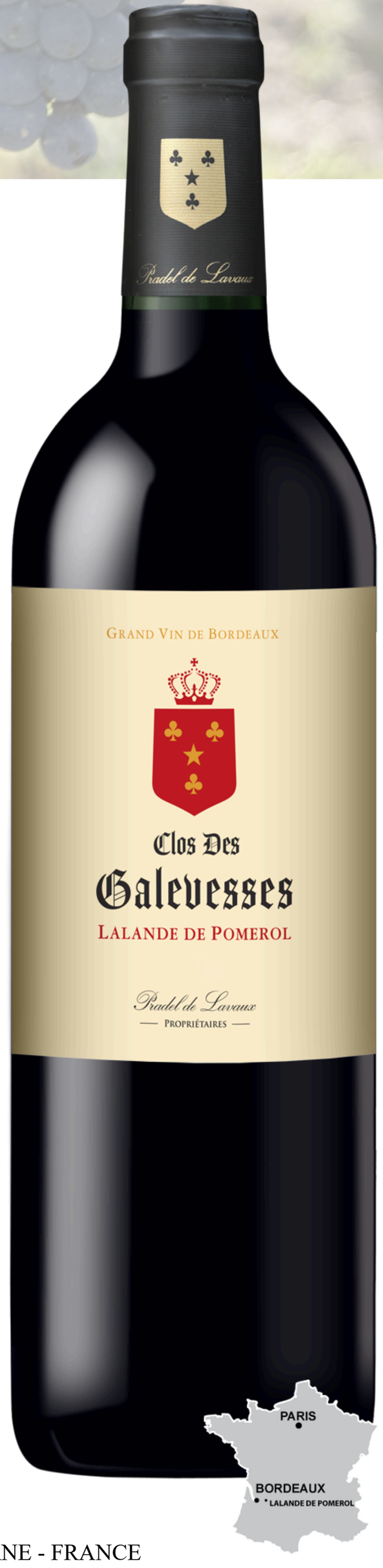
# Clos des Galevesses
# LALANDE DE POMEROL




**HISTOIRE**
Situées au cœur de l'appellation Lalande de Pomerol, les vignes du Clos des Galevesses s'étendent sur une croupe graveleuse, sous l'œil bienveillant de l'Église Saint Jean-Baptiste, érigée au XIIe siècle par l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem.
Elles produisent un vin fruité et élégant, à l'excellente structure tannique.
La tradition alliée à la modernité voulue parles propriétaires, lui assure un avenir des plus sereins.

**APPELLATION**
Lalande de Pomerol

**COMPOSITION DU SOL**
Gravelo-calcaire

**PRODUCTION ANNUELLE**
15 000 bouteilles

**AGE MOYEN DES VIGNES**
30 ans

**ENCÉPAGEMENT**
80% Merlot - 20% Cabernet Franc

**VENDANGES**
Manuelles

**VINIFICATION**
Vinification avec une température contrôlée en cuves. Après la fermentation, les vins vieillissent entre 15 et 18 mois en barriques.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**
Belle robe rouge franc bien brillante, premier nez intense avec des notes de petits fruits rouges. Des notes épicées apparaissent à l'agitation.
Attaque suave, vin tout en rondeur et en équilibre.
A boire entre 16 et 18°C

**ACCORDS METS/VINS**
Plats hivernaux, petit gibier, agneau et fromages.

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