



*Pradel de Lavaux*

— PROPRIÉTAIRES —



# 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

### ENCÉPAGEMENT

100% Merlot

### SUPERFICIE

6 hectares

### AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

### VENDANGES

Manuelles

### VINIFICATION

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.

