



*Pradel de Lavaux*  
— PROPRIÉTAIRES —

# *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**

75% Merlot - 25% Cabernet Franc

## **AGE MOYEN DES VIGNES**

20 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.

## **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.

