



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Les baies bleues marquent le bouquet aux délicates notes de lilas et de pastilles aux myrtilles. Bouche juteuse et soyeuse, tannins serrés, corps droit et puissant. Astringence légèrement granuleuses dans la finale aromatique et concentrée aux nuances de baies bleues et de graphite.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0129719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.