



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Sorti du sommeil de la Belle au bois dormant, à ne pas manquer

Description:

Au cœur des célèbres sols graveleux de Saint-Estèphe se trouve le Château de Pez, l'un des plus anciens domaines viticoles du Médoc. Fondé au XVe siècle, il porte fièrement son histoire, sans toutefois tomber dans la nostalgie qui accompagne souvent un tel héritage. Ce qui a toujours rendu le Château de Pez unique, c'est sa capacité à allier la robustesse épicée de Saint-Estèphe à une accessibilité souple et une complexité structurale.

Profil aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	St-Estèphe AOC
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	2029-2047
N° article:	0129723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 93/100, Neal Martin 90-92/100,
Parker 91-93/100, Vinum 92/100, WeinWisser
17.5/20, Score 18.5/20

A boire: 2029-2047

Vol. alcool: 13.0%

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.