



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

L'une des bonnes surprises de ce millésime

Description:

Avec le millésime 2025, le Château de Pez présente un vin qui reflète de manière impressionnante les qualités particulières de Saint-Estèphe. Malgré une végétation marquée par la chaleur et la sécheresse, le degré d'alcool s'établit à un niveau modéré de 13% vol., ce qui confère au vin une vivacité et une fluidité remarquables. Les sols profonds, composés de gravier et d'argile, du château y sont pour beaucoup, car ils ont su réguler le stress hydrique estival bien mieux que de nombreux terroirs purement graveleux situés plus au sud. Ainsi, le Château de Pez 2025 allie la concentration et la maturité d'un millésime gâté par le soleil à la structure et au caractère typique de l'origine qui caractérisent les meilleurs vins de Saint-Estèphe.

Profil aromatique:

Une profondeur impressionnante, de la cerise noire, un parfum de violette séduisant et de la réglisse. En bouche, il est élégant, avec une texture soyeuse, bien structuré, une structure tannique mûre, puis le vin sort ses griffes; un corps bien entraîné. Dans une finale concentrée, il s'affine et se termine sur des notes de baies noires et une noblesse amère.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc

N° article: 0129725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 93-95+/100, Jane Anson 93/100,
James Suckling 93-94/100, Vinum 93/100,
Score 18.5/20
Cépage(s): 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2%
Cabernet Franc
A boire: 2030-2060
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.