



Château Tour de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Description:

Profile aromatique:

Un St-Estèphe érotique, d'une vinification très moderne. Robe d'un grenat pourpré moyen. Bouquet érotique très moelleux, aux parfums de noix de coco et de vanille issus de la barrique et aux fines notes de bois de cèdres. Plénitude absolue en bouche, bourguignon, crémeux, assoupli par les notes de griotte et de cerise rouge, belle longueur.

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: 14.0%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

N° article: 0562595

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tour de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.