



Château de Pez

St-Estèphe AOC

Sorti du sommeil de la Belle au bois dormant, à ne manquer sous aucun prétexte

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 structurelle.

Profil aromatique:

Des touches minérales agrémentent le bouquet délicat de myrtilles, de lilas et de réglisse. La bouche droite, tendue et racée, déploie les griffes typiques de St-Estèphe, ainsi qu'un extrait sablonneux et des tannins serrés. Des arômes de cerises sauvages accompagnent la finale concentrée aux nuances complexes de terroir, sur une astringence farineuse. A cause de la forte grêle de mai, la proportion de merlot est élevée dans l'assemblage final. La production a été réduite de 40 %.

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

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2045

Cépage(s): 59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

N° article: 0129722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Pez

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 93-95/100, James Suckling 92-93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	2028-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.