



Château Tour de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un plaisir royal.

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

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

Artikelnummer: 0562508

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tour de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.