



2020 Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Un classique de Saint-Estèphe

Description:

Ormes de Pez est le premier château acquis par la famille Cazes, avant le célèbre Lynch-Bages. Jean-Michel Cazes l'a transformé en une perle toujours abordable à St-Estèphe.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque et disque rubis. Une belle minéralité rehausse le bouquet délicat de cassis frais et de tabac blond sur des notes de prunes rouges et de gelée de sureau. Bouche ferme, texture légèrement cassante, extrait farineux, un vin racé aux tannins serrés. Dans la finale compacte ce St. Estèphe s'amincit pour se terminer sur des arômes de mûres, de feuilles de tabac et une astringence sablonneuse, il peut encore s'améliorer.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	Château Ormes de Pez
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	2027–2047
Cépage(s):	54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Référence:	0471320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s): 54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Apogée: 2027–2047
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.