



## 2022 Château de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

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

### Note de dégustation:

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Notation(s):</b>	Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, James Suckling 92–93/100
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Cépage(s):</b>	59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0129722

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Pez

St-Estèphe AOC  
St-Estèphe AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 93–95/100, James Suckling 92–93/100  
**Cépage(s):** 59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 15 Mois en Barrique  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.