



2015 Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Une performance de haut niveau

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.

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 94/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence: 0471315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Ormes de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100
Cépage(s): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.