



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

I frutti di bosco blu caratterizzano il bouquet, con delicate note di lillà e pastiglie di mirtillo. Al palato è succoso e setoso, con tannini stretti e un corpo dritto e potente. Astringenza leggermente granulosa nel finale aromatico e concentrato, con note di bacche blu e grafite.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0129719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.