



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Dal sonno della Bella Addormentata, da non perdere

Descrizione:

Nel cuore dei famosi terreni ghiaiosi di Saint-Estèphe si trova lo Château de Pez, una delle più antiche tenute vinicole del Médoc. Fondata nel XV secolo, porta con orgoglio la sua storia, ma senza quella nostalgia che spesso accompagna un simile patrimonio. Ciò che da sempre rende lo Château de Pez speciale dal punto di vista stilistico è la capacità di combinare la robustezza speziata di Saint-Estèphe con una morbida accessibilità e una complessità strutturale.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Estèphe

Produttore: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2029-2047

Numero articolo: 0129723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 91-93/100, Vinum 92/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Da bere:	2029-2047
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.