



Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Una delle sorprese positive dell'annata

Descrizione:

Con l'annata 2025, Château de Pez presenta un vino che riflette in modo impressionante le qualità speciali di Saint-Estèphe. Nonostante la stagione di crescita calda e secca, il contenuto alcolico è un moderato 13% in volume, che conferisce al vino una notevole tensione e bevibilità. I terreni profondi di ghiaia e argilla dello château, che sono stati in grado di regolare lo stress idrico estivo molto meglio di molti terroir a prevalenza di ghiaia più a sud, giocano un ruolo decisivo in questo senso. Lo Château de Pez 2025 combina quindi la concentrazione e la maturità di un'annata soleggiata con la struttura e il carattere d'origine che caratterizzano i migliori vini di Saint-Estèphe.

Profilo aromatico:

Impressionante profondità, ciliegia scura, seducente profumo di viola e liquirizia. Al palato è elegante, con una trama setosa, ben strutturata, un quadro di tannini maturi, poi il vino estende i suoi artigli; corpo allenato. Si snellisce nel finale fasciante e termina con contorni di bacche nere e nobile amarezza.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc

Numero articolo: 0129725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 93-95+/100, Decanter 93/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 93-94/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere: 2030-2060
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.