MÖVENPICK
VINI

Château de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Una delle sorprese più piacevoli di quest’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.
Abbinamenti:
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
Denominazione:	St-Estèphe
Produttore:	St-Estèphe AOC
Produzione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità di degustazione:	2030-2060
Uva:	56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc
Numero articolo:	0129725

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93–95+/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 93–94/100, Vinum 93/100, Score 18.5/20
Uva:	56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc
Maturità di degustazione:	2030–2060
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	18 Mesi in barrique
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch