



## Château de Pez

St-Estèphe AOC

Dal sonno della Bella Addormentata, da non perdere per nessun motivo

### 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:

Tocchi minerali arricchiscono il delicato bouquet di mirtilli, lilla e liquirizia. Il palato è schietto, teso e scattante, con i tipici artigli di St-Estèphe, l'estratto sabbioso e i tannini stretti. Gli aromi di ciliegia selvatica si susseguono fino a un finale concentrato, con complesse sfumature di territorio e un'astringenza farinosa. A causa della forte grandine di maggio, la percentuale di Merlot nell'assemblaggio finale è elevata. La produzione è stata ridotta del 40%.

### 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

**Allevamento:** 15 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2028-2045

**Varietà d'uva:** 59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0129722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château de Pez

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling 92-93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2028-2045
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.