2019 Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Una prestazione di alto livello

Descrizione del vino:
Ormes de Pez è stato il primo château acquistato dalla famiglia Cazes, prima del famoso Lynch-Bages. Jean-Michel Cazes lo ha trasformato in una perla ancora accessibile a St-Estèphe.
Nota di degustazione:
Porpora intenso, violetto sul disco. Bouquet sobrio e delicatamente affumicato, con note di mirtillo, seguite da gelatina di prugnole, legno esotico e verbena. Palato potente con una trama setosa e un estratto farinoso, un corpo ben allenato circondato da muscoli visibili. Nel complesso finale, le sfumature di mora si combinano con note marcate di terroir e succo di ciliegia Morello.
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. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Ormes de Pez
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2042
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0471319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2026-2042
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch