



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 prugnone, 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, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20

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, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 90/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2026-2042

Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.