



2020 Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC, St-Estèphe AOC

Un classico di Saint-Estèphe

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, centro opaco e disco rubino. Una bella mineralità esalta il delicato bouquet di ribes nero fresco e leggero tabacco, con note di prugne rosse e gelatina di sambuco. Al palato, con una consistenza leggermente friabile e un estratto farinoso, è un vino robusto con tannini stretti. Sul finale compatto questo St. Estèphe si assottiglia per terminare con aromi di more, foglie di tabacco e un'astringenza sabbiosa, può ancora migliorare.

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 92/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20

Vinificazione: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: 2027-2047

Varietà d'uva: 54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Numero di articolo: 0471320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ormes de Pez

St-Estèphe AOC

St-Estèphe AOC

Origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 92/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 91/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 54% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Maturità: 2027-2047

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 16 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.0 %

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