



## 2022 Château de Pez

St-Estèphe AOC

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

**Nota di degustazione:**

Tocchi minerali esaltano il delicato bouquet di mirtillo, lilla e liquirizia. Il palato è schietto, teso e impetuoso, con i tipici artigli di St-Estèphe, l'estratto sabbioso e i tannini stretti. Gli aromi di ciliegie selvatiche 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%.

**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:**

FR

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

St-Estèphe

**Valutazioni:**

Decanter 94/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling 92-93/100

**Vinificazione:**

15 Mesi in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Maturità:**

2028-2045

**Varietà d'uva:**

59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Numero di articolo:**

0129722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de Pez**

St-Estèphe AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Decanter 94/100, Score 18.5/20, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 93–95/100, James Suckling 92–93/100  
**Varietà d'uva:** 59% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**Maturità:** 2028-2045  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 15 Mesi in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.