



Château De Pez
2002
Saint-Estèphe
Cru Bourgeois Supérieur

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive gauche
Appellation :	Saint-Estèphe
Encépagement :	45 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 8 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Graves garonnaises sur socle argilo calcaire
Situation :	Vignoble d'un seul tenant à l'ouest de Saint-Estèphe
Production moyenne :	120 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve bois
Elevage :	16 mois en barriques (dont 40 % de fûts neufs)
Propriétaire :	Champagnes Roederer

Analyse

Visuel :	Robe rubis très dense.
Olfactif :	Le nez est complexe et profond. Derrière les senteurs de sous-bois, on distingue d'élégantes notes boisées et torréfiées ainsi que des parfums de chocolat et d'épices (cannelle). Le tout sur fond éclatant de fruits rouges.
Gustatif :	Le superbe volume de bouche impose de suite un corps gras et racé. La richesse des tanins enveloppe la bouche et l'acidité qui suit rend ce vin rectiligne.
Global :	Peu connu du grand public "De Pez" mérite que l'on s'y intéresse, car ses vins allient finesse et race. Du beau travail.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2018
Prix estimé à ce jour :	35.70 € TTC - tarif club : 31.50 € TTC
Accords mets - vin :	Gigot d'Agneau
Service :	Servir à 17°C, carafer 2 heures