

# DRINKS.

## Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel St. Estèphe AOC 2013 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40904713
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Saint-Estèphe, Bordelais
Embouteilleur	Château de Pez, 33180 Saint-Estèphe, Nouvelle-Aquitaine, France
Marque	Château de Pez
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	Environ 2 ans
Dégustation	Goût rond avec une acidité élevée et une forte teneur en tanin. La bouche révèle des mûres, des cassis, des prunes, du bois de cèdre, du tabac terreux, du cuir, des cerises, du poivre, de la réglisse, du poivron et des fleurs de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2013
En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

## Description

Le Château de Pez est situé dans la région viticole de Saint-Estèphe, sur la péninsule du Médoc, sur la rive gauche de la Gironde (nom de l'estuaire qui se jette dans l'océan Atlantique au nord de la ville de Bordeaux). Le domaine est considéré comme l'un des plus anciens vignobles de l'appellation et appartient à la maison de champagne Louis Roederer depuis 1995. Grâce à la qualité élevée et constante de ses produits, le château est classé comme Cru Bourgeois Exceptionnel - cette classe suit de près les Grands Crus Classés dans la hiérarchie de la viticulture bordelaise. Au total, il n'y a que neuf domaines dans tout Bordeaux qui appartiennent au groupe supérieur des Crus Bourgeois. Les vins de Saint-Estèphe sont considérés comme ayant un caractère particulièrement fort et une longue durée de vie, et sont connus pour leur teneur relativement élevée en Merlot. Dans la composition du Château de Pez, le Merlot vient en deuxième position, juste après le Cabernet Sauvignon. L'assemblage est réalisé en décembre à partir des vins fraîchement fermentés, après quoi le vin passe près d'un an en fûts de bois. Il est transféré dans des fûts neufs tous les trois mois, afin d'éliminer les sédiments et les particules de levure. Cette opération est suivie d'un collage au blanc d'œuf. La cuvée passe ensuite près d'un an de plus en petits fûts (40% de bois neuf, 60% de bois usagé), avant d'être mise en bouteille non filtrée. Le vin fini est puissant, complexe, juteux et dense.