DRINKS.

Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel St. Estèphe AOC 2014 150cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802675
Alcool	13.9%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Bordeaux
Embouteilleur	Château de Pez, 33180 Saint-Estèphe, France
Marque	Château de Pez
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes de tabac et de baies noires. En bouche, des arômes de truffe, de baies noires fraîchement cueillies et de bois légèrement carbonisé se développent avec une structure moyenne et des tanins bien intégrés. Finale élégante et épicée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot triés à la main, élevés jusqu'à 18 mois en fûts de chêne
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2014
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, viandes rouges, gibier

Description

Le Château de Pez est un domaine viticole plutôt chargé d'histoire. Construit en 1452 comme domaine viticole pour Bordeaux, il a appartenu pendant deux siècles à la famille Pontac, qui possédait également le Château Haut-Brion. Depuis 1995, il appartient à Louis Roederer, l'un des derniers grands domaines viticoles indépendants et familiaux, actuellement dirigé par la septième génération de Frédérich Rouzaud. C'est son père, Jean-Claude Rouzaud, qui a découvert le Château de Pez et ses 40 hectares de vignes, après avoir goûté une goutte des millésimes précédents. L'histoire de Roederer a commencé en 1833 avec Louis Roederer. Louis a suivi une approche visionnaire lorsqu'il a acquis quelques-uns des grands crus de Champagne au milieu du 19e siècle. Il s'agissait d'une méthode inhabituelle pour l'époque, puisque les autres viticulteurs achetaient plutôt les raisins aux vignerons. Mais Louis s'est focalisé sur ses vignobles, le développement de la qualité des sols et l'amélioration constante des méthodes d'exploitation. Cela s'est avéré payant très tôt.
Le Château de Pez Cru Bourgeois Exceptionnel St. Estèphe AOC 2014 compte parmi les meilleurs millésimes et, compte tenu de sa qualité, ce Bordeaux se sert généralement mieux après un long vieillissement en bouteille d'au moins 10 ans. Le Cru Bourgeouis est composé de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot. Il a été vinifié selon les méthodes classiques, en commençant par la récolte et la vendange à la main, puis une fermentation de 20 à 30 jours et enfin un élevage en fûts de chêne allant jusqu'à 18 mois. Les fûts de chêne sont en partie neufs, déjà utilisés une fois ou même pour la deuxième fois pour un meilleur équilibre des arômes.