



CHÂTEAU DE PEZ 1994



COMPOSITION

Encépagement : 45 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot Noir, 8 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot.

Elevage : 18 mois en barriques de chênes du Centre de la France dont 43 % de barriques neuves.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : rubis présentant des reflets chauds.

Nez : intense et fin, marqué par des arômes de fruits rouges très mûrs et de légères notes de pain grillé.

Bouche : L'attaque est élégante. La bouche est d'une belle ampleur et les tanins sont fondus et moelleux. Très longue persistance aromatique.
Doté d'une bonne concentration et d'un caractère soyeux, le millésime 1994 fait partie des grands classiques des vins du Château de Pez.