



CHATEAU DE PEZ 1995

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 très grenat à reflets cerise

Nez : nez intense dominé par des arômes de fruits rouges (mûres, myrtilles et cassis) auxquels se mêlent des notes de bois épicées et toastées.

Bouche : l'attaque franche annonce une belle ampleur en bouche avec des saveurs fruitées et des tanins denses et très fins. Un vin équilibré, concentré et structuré qui tapisse bien le palais. Finale persistante sur le fruit et le bois, un millésime puissant et charmeur qui mérite d'être attendu quelques années pour se fondre et s'exprimer pleinement. Un très grand potentiel, à garder pour le prochain millénaire.

