



CHÂTEAU DE PEZ 1996

ELABORATION

Le domaine du Château de Pez couvre 24 hectares dont 45% sont plantés en Cabernet Sauvignon, 44% en Merlot, 8% en Cabernet Franc et 3% en Petit Verdot. Les vins sont fermentés dans des traditionnels cuiviers en chêne avant d'être assemblés et élevés pour une période de 16 à 18 mois en barriques, dont 40% de barriques neuves.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Robe brillante et très intense, d'une couleur grenat foncé aux reflets pourpres.

Nez : Nez très concentré qui révèle, à l'aération, un bouquet intense, mêlant le cacao, des arômes de cassis, myrtilles et mûres, et un boisé finement toasté.

Bouche : L'attaque annonce d'emblée un vin ample, puissant et structuré, doté d'une belle matière et de tannins denses et fins. En bouche, les saveurs de fruits mûrs et concentrés se mêlent dans un élégant boisé. La finale est longue, soutenue par une grande persistance aromatique. En conclusion, un vin au très grand potentiel dont la richesse aromatique et la structure tannique requièrent quelques années de patience pour se fondre totalement et atteindre la plénitude.

