



CHÂTEAU DE PEZ 1997

ELABORATION

Le domaine du Château de Pez couvre 24 hectares. Les vins sont fermentés dans des traditionnels cuviers en chêne avant d'être assemblés et élevés pour une période de 16 à 18 mois en barriques, dont 40% de barriques neuves.

Le cépage Cabernet prédomine dans l'assemblage du Millésime 1997 qui se compose de 39 % de Cabernet sauvignon, 12 % Cabernet franc, 44 % Merlot et 5 % Petit verdot.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Brillante et dense d'une couleur grenat chatoyant aux reflets de velours.

Nez : peut-être moins concentré que de coutume, secret, complexe, très prometteur à l'aération qui révèle une petite note de café, de cacao.

Bouche : L'attaque est nette, ronde, directe. Nous avons affaire ici à un vin de beau tempérament, belle matière nerveuse. Il est à la fois de pure séduction et très complexe, mêlant des saveurs de fraise, de cerise dans un entrelacs où transparaît une nuance épicée, un joli boisé toasté.
Charmant, civilisé, ce Pez parfaitement logique avec lui-même peut être dégusté dès à présent.

