



CHÂTEAU DE PEZ 1998

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 1998 qui se compose de 44 % de Merlot, 39 % de Cabernet sauvignon, 12 % Cabernet franc et 5 % Petit verdot.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Brillante et dense, d'une couleur sombre et chatoyante.

Nez Puissant, toasté, épicé. Notes de café fraîchement torréfié. Parfums de sous bois. Des arômes complexes surviennent en vagues successives.

Bouche L'attaque est forte, intense. Persistantes saveurs de fruits noirs. Forte concentration due à la prédominance du Cabernet Sauvignon. Beaucoup de matière. Finale très longue. Incontestablement un vin de garde.

