



CHÂTEAU DE PEZ 1999

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 1999 qui se compose de 44 % de Merlot, 39 % de Cabernet sauvignon, 12 % Cabernet franc et 5 % Petit verdot.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe : Belle couleur grenat noir, soutenue et brillante laissant présager un vin assez dense.

Nez : Déjà puissant malgré sa jeunesse et encore dominé par des notes de torrification très fondues issues de l'élevage en barriques. Après une légère aération on perçoit des arômes de fruits noirs et rouges (mûres, cassis et griottes), puis viennent ensuite des notes d'épices et de tabac assez fraîches.

Bouche : Attaque puissante et très concentrée, encore marquée par la jeunesse de ce vin. On retrouve ces nuances de grillé et de fruits en bouche. L'ensemble est riche et charnu. La finale est longue et marquée par une certaine austérité "classique" à la fois pour ce millésime 1999 et pour un Saint-Estèphe encore jeune. Un grand vin de garde qu'il faudra attendre quelques années.

