



## CHÂTEAU DE PEZ 2000

### ELABORATION

Le domaine du Château de Pez couvre 26 hectares. Les vins sont fermentés dans des cuiviers traditionnels en chêne, avant d'être assemblés et élevés pour une période de 16 à 18 mois en barriques, dont 40 % de barriques neuves.

L'assemblage du Millésime 2000 se compose de 45 % de Cabernet Sauvignon, 44 % de Merlot Noir, 8 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot.

### NOTES DE DEGUSTATION

**Belle robe** soutenue aux reflets pourpres ne présentant pas de signe d'évolution prématurée, signe d'un vin de longue garde.

**Nez racé**, élégant et complexe de fruits mûrs noirs et rouges (cerise, mûre, cassis), d'épices (cannelle, poivre), associés à des notes de bois et de torréfaction très fondues.

**En bouche**, vin très ample et puissant avec beaucoup de finesse, des tannins ronds et fondus. Parfait équilibre tannique et acide qui lui confère une grande fraîcheur.

Un vin de grande longueur, tout en subtilité et qui n'est qu'à l'aube de sa longue vie. Remarquable dans son équilibre et déjà fabuleux à déguster.

