



CHÂTEAU DE PEZ 2001

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 2001 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.
- Nez très racé, élégant et complexe de fruits mûrs noirs et rouges (cerise, mûre, cassis) et d'épices, associé à des notes de bois, de moka et de torréfaction très agréables.
- En bouche, ce vin est très ample et puissant avec beaucoup de finesse, des tannins ronds et fondus et beaucoup de fraîcheur grâce à son parfait équilibre tannique et acide.

Un vin de grande longueur et avec une belle structure qui n'est qu'à l'aube de sa garde. Remarquable dans son équilibre et déjà prêt à être dégusté.

