



CHÂTEAU DE PEZ 2002

ELABORATION

Le domaine du Château de Pez couvre 26 hectares. Les vins sont fermentés dans des cuviers 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

Robe : brillante de couleur profonde.

Nez : il s'ouvre rapidement sur un bouquet fin et complexe de fruits noirs (myrtille, cassis, cerise griotte) mêlé à des arômes de torréfaction (grillés) et d'épices.

Bouche : élégante et racée. On retrouve la signature des grands Cabernets Sauvignons de l'année 2002 : trame tannique imposante, serrée, élégante et dense. La texture est riche, charnue, ample et enrobée. La finale est puissante, avec une pointe d'acidité qui laisse présager une excellente garde. Le Pez 2002 est déjà agréable à boire mais aujourd'hui, une bonne aération préalable est nécessaire.

