



CHÂTEAU DE PEZ 2003

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

- Robe :** une belle couleur assez soutenue avec des reflets pourpres et de légères nuances orangées signe d'une légère évolution.
- Nez :** très fruité qui, après une courte aération, dévoile un bouquet de fruits très mûrs (cerise, griotte) mêlés à des arômes toastés et de tabac blond.
- Bouche :** attaque ronde et souple, élégante et racée. La trame tannique, douce sur ce millésime chaud, reste imposante et assez serrée. La teneur en alcool donne une impression de gras, et l'on conserve en bouche une sensation de "sucrosité" rare. La finale tout en rondeur laisse la sensation d'un vin issu de régions chaudes et pourrait induire en erreur si l'on ne connaissait pas son origine. Un peu atypique dans son style, on retrouve dans ce vin néanmoins la trame massive d'un grand Médoc.

