



CHÂTEAU DE PEZ 2004

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 se compose de 45 % de Cabernet Sauvignon, 44 % de Merlot Noir, 8 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot.

NOTES DE DEGUSTATION

Une jolie **robe** de couleur soutenue avec des reflets rouge profond voire violacé.

Nez : une belle palette complexe de fruits rouges légèrement confiturés avec des arômes grillés et de moka apportés par l'élevage sous bois. Quelques notes épicées et florales qui donnent à l'ensemble une belle fraîcheur.

Bouche : une attaque vive et charnue. Les tanins remplissent bien la bouche mais sans dureté excessive. Sensation de richesse et de gras qui va crescendo mais sans enlever l'élégance de l'ensemble. Un très beau vin que l'élevage va parfaire et qu'il sera bon de garder quelques années pour en apprécier davantage la capacité de garde.

