

2ND DE PEZ 2019



Notes de pivoine, violette et framboise. Exubérant, n'est-ce pas ?



La bouche est friande, longue et puissante. Distinguez-vous ces notes florales et fruitées (fraise des bois, cerise) ? Portez aussi votre attention sur les tanins ciselés et étirés.



L'hiver fut très sec, le printemps frais et humide. Une lente maturation s'annonça, entre jours chauds et nuits fraîches. La récolte s'étendit du 17 septembre au 7 octobre.



**58 %**

**Cabernet-Sauvignon**



**38 %**

**Merlot**



**4 %**

**Petit Verdot**