



Trouvez-vous ce nez gourmand de fraise des bois et cerise juteuse, teinté de rose et de santal ?



La bouche, crémeuse et pâtissière, révèle les notes fruitées de la fraise et florales de la violette. Les tanins sont présents, mais fins et élégants. Relevez-vous cette douceur et ce bel équilibre entre puissance et fraîcheur ?



Le débourrement commence fin mars. S'ensuit une floraison, début juin, sous des précipitations records. L'été assez frais et humide entraîne une véraison puis une maturation lente, jusqu'à la récolte menée du 23 septembre au 7 octobre. L'inertie thermique des sols argileux de Saint-Estèphe fut un véritable atout pour le vignoble de Pez en 2021.



62 %
Cabernet-Sauvignon



36 %
Merlot



2 %
Cabernet franc