



Ressentez-vous ces notes minérales de pierre à fusil et de cèdre ?
Avec des notes fruitées de framboise et cassis. La réglisse est présente, ainsi que les épices ; la cannelle notamment.



La bouche est onctueuse, ample et généreuse. Trouvez-vous les notes fraîches de zanzibar et de cerise noire ? Appréciez-vous ces tanins ciselés et cette longue finale ?



Le printemps sec et chaud favorise une floraison, fin mai, dans d'excellentes conditions sanitaires. Malheureusement, le mois de juin est très instable et pluvieux, avec de violents orages de grêle qui n'épargnent pas le vignoble de Pez. À partir de début juillet, une longue sécheresse caniculaire s'installe. Mi-août, 25mm de pluie, permettent tout de même aux raisins de parfaire leur maturation. Les vendanges se déroulent du 7 au 26 septembre.



59 %
Merlot



38 %
Cabernet-Sauvignon



2 %
Cabernet franc



1 %
Petit Verdot