

SECOND DE PEZ 2025



Framboise, cerise bigarreau, violette. Charmant, n'est-ce pas ?
Relevez-vous aussi les notes de sous-bois qui soulignent élégamment l'origine stéphanoise ?



En bouche, la cerise noire et les fruits noirs s'imposent, mais tout en équilibre avec une perception fraîche, aérienne et persistante.
Appréciez-vous ces tanins fins et élégants ? N'évoquent-ils pas la fraîcheur matinale du jardin printanier ?



Le millésime 2025 à Saint-Estèphe se distingue par un caractère globalement équilibré, s'inscrivant dans la moyenne des quinze dernières années, tant en termes de pluviométrie que de températures. Un printemps généreux en précipitations, combiné à des sols argileux jouant un rôle régulateur naturel, a permis à la vigne de traverser la sécheresse estivale avec sérénité.



75 %
Merlot



25 %
Cabernet-Sauvignon

WWW.CHATEAUDEPEZ.COM