



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château de Pez cru bourgeois exceptionnel

Appellation : ST ESTEPHE

Cépage : 47 % Cabernet Sauvignon 47 % Merlot 6 % Petit Verdot

Région : Bordeaux

Vinification : Tri du raisin important. Egrappage, foulage et mise en cuves. Durée de cuvaison : 20 à 30 jours. Elevage en fûts de chêne dont 40% de bois neuf. Durée de l'élevage : 12 à 18 mois.

Garde : Il peut commencer à se boire maintenant après aération et se gardera une dizaine d'années.

Dégustation : A La robe est soutenue et de couleur brique sombre. Le nez se compose d'une belle palette de fruits rouges bien mûrs, d'arômes grillés et vanillés ainsi que d'épices. L'attaque se montre charnue. Le vin est bien charpenté, soutenu par des tanins puissants mais sans dureté. La bouche est riche et grasse et fait montre d'une bonne fraîcheur. L'ensemble reflète bien les caractéristique d'un grand Saint Estèphe

Accords : Canard nantais, Côte de boeuf poêlée, Pigeonneaux rôtis

Producteur : Situé à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le Château de Pez dispute à Calon Segur le privilège d'être le plus ancien vignoble de la région bordelaise. Ses 39 hectares d'un seul tenant sont organisés en croupes parfaitement exposées autour du Château. Depuis son rachat par la Maison Louis Roederer en 1995, Pez a fait l'objet de soins, de rénovations, d'investissements constants et ce grand cru bourgeois connaît désormais un nouvel éclat, un indéniable retour sur le devant de la scène des tout meilleurs Saint-Estèphe.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com