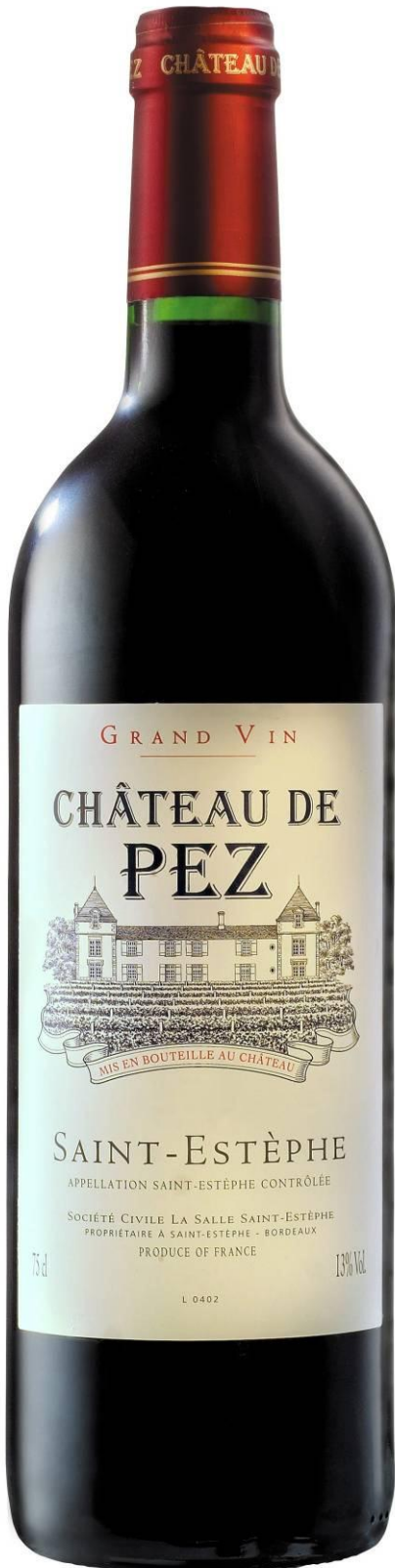




MAISONS MARQUES ET DOMAINES

## CHÂTEAU DE PEZ 2006

ST. ESTÈPHE AOC, BORDEAUX, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



### Producteur

Pez est, avec Calon Ségur, le plus ancien territoire viticole de Saint-Estèphe. Sa création remonte au 15<sup>ème</sup> siècle. C'est au Pontac, également créateurs de Haut-Brion, que Pez doit le début de «gloire» de son vignoble. Pez demeura dans cette famille jusqu'à la révolution. Vendu comme «bien national», Pez change à plusieurs reprises de propriétaires. Jusqu'en 1995 date à laquelle il est racheté par le Champagne Louis Roederer. Le domaine du Château de Pez, situé à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, comprend 38 hectares d'un seul tenant. Les vins sont fermentés dans des traditionnels cuviers en chêne avant d'être assemblés et élevés pour une période de 16 à 18 mois en barriques, dont 40% de barriques neuves.

### Description du produit

Une jolie robe de couleur soutenue avec des reflets rouge profond voire violacé. Au nez une belle palette complexe de fruits rouges légèrement confits avec des arômes grillés et de moka apportés par l'élevage sous-bois. Quelques notes épicées et florales qui donnent à l'ensemble une belle fraîcheur. En bouche il présente une attaque vive et charnue. Les tanins remplissent bien la bouche mais sans dureté excessive. Sensation de richesse et de gras qui va crescendo mais sans enlever l'élégance de l'ensemble. Un très beau vin que l'élevage va parfaire et qu'il sera bon de garder quelques années pour en apprécier davantage la capacité de garde.

Decanter:	17,5 points
	5-STAR DECANTER AWARD WINNER
Vinum:	17 points
Wine Spectator:	91 points
Gabriel:	17 points

### Assemblage

45 % de Cabernet Sauvignon, 44 % de Merlot Noir, 8 % de Cabernet Franc et 3 % de Petit Verdot.

### Application / utilisation

Servir à température de 18°C

### Contenance disponible

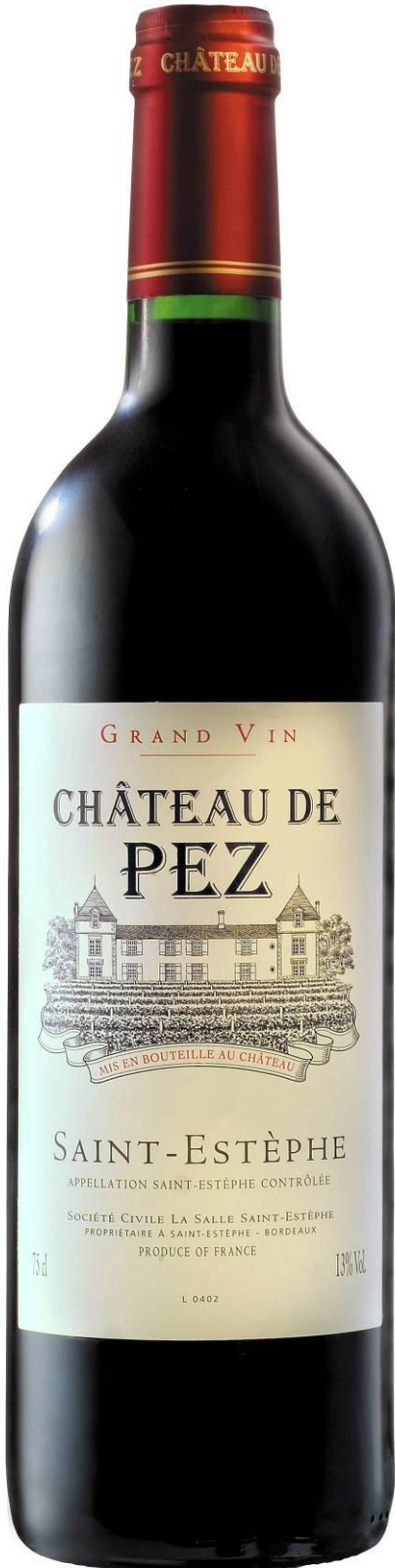
37.5cl	carton de	12 bouteilles
75cl	caisse en bois originale de	6 bouteilles
150cl	caisse en bois originale de	3 bouteilles



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

## CHÂTEAU DE PEZ 2007

ST. ESTÈPHE AOC, BORDEAUX, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL



### Producteur

Pez est, avec Calon Ségur, le plus ancien territoire viticole de Saint-Estèphe. Sa création remonte au 15<sup>ème</sup> siècle. C'est au Pontac, également créateurs de Haut-Brion, que Pez doit le début de « gloire » de son vignoble. Pez demeura dans cette famille jusqu'à la révolution. Vendu comme « bien national », Pez change à plusieurs reprises de propriétaires. Jusqu'en 1995 date à laquelle il est racheté par le Champagne Louis Roederer. Le domaine du Château de Pez, situé à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, comprend 38 hectares d'un seul tenant. Les vins sont fermentés dans des traditionnels cuviers en chêne avant d'être assemblés et élevés pour une période de 16 à 18 mois en barriques, dont 40% de barriques neuves.

### Description du produit

Une jolie robe de couleur soutenue avec des reflets rouge profond voire violacé. Au nez une belle palette complexe de fruits rouges légèrement confits avec des arômes grillés et de moka apportés par l'élevage sous-bois. Quelques notes épicées et florales qui donnent à l'ensemble une belle fraîcheur. En bouche il présente une attaque vive et charnue. Les tanins remplissent bien la bouche mais sans dureté excessive. Sensation de richesse et de gras qui va crescendo mais sans enlever l'élégance de l'ensemble. Un très beau vin que l'élevage va parfaire et qu'il sera bon de garder quelques années pour en apprécier davantage la capacité de garde.

**Decanter:** 17 points  
**Gabriel:** 17 points  
**Wine Advocate:** 88 points

### Assemblage

60 % de Merlot Noir, 35 % de Cabernet Sauvignon et 5 % de Petit Verdot.

### Application / utilisation

Servir à température de 18°C

### Contenance disponible

37.5cl	carton de	12 bouteilles
75cl	caisse en bois originale de	6 bouteilles
150cl	caisse en bois originale de	3 bouteilles