

## Château de Pez 2012



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	2058801
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 349,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Frankrike, Bordeaux, Saint Estèphe

**Produsent:** Château de Pez

**Webside:** <http://www.chateaupeze.com>

**Produsentbeskrivelse:**

Château de Pez, vest for kommunen Saint-Estèphe, er sammen med Calon Ségur, den eldste av vinmarkene i Bordeaux. Dens 39 sammenhengende hektar har ideell eksponering på høydene som omgir selve Châteauet.

**Produktinformasjon:**

Château de Pez som ble grunnlagt på midten av 1400-tallet ligger helt vest i Saint-Estèphe, og er sammen med Calon Segur blant de eldste i Bordeaux. Slottets 39 hektar nyter perfekt sol eksponering på bakkedoppene rundt eiendommen. Takket være kontinuerlige investeringer, har Château de Pez blitt omhyggelig renoverert siden eiendommen ble kjøpt av Champagne Louis Roederer i 1995. I dag er slottet restaurert til sin fordums prakt og dermed fått sin rettmessige plass i rampelyset som en av de lysende stjernene i Saint-Estèphe. Jordsmonnet består av grus med overliggende leire.

**Smaksnotater:**

Dyp rubinrød. Fruktkarakter av søte, mørke bær, sort te, sedertre, tobakk, samt hint av urter. Balansert anslag, fruktkarakter som på nesen, fin balanse og bløte tanniner.

<b>Årgang:</b>	2012
<b>Druetyper:</b>	48 % Cabernet Sauvignon , 47 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Saint-Estèphe
<b>Vinifikasjon:</b>	Druene håndplukkes og avstilkes før pressing. Tradisjonell vinifikasjon i ståltank ved 29-30 grader. Ca. 21 dagers skallmaserasjon.
<b>Alkohol:</b>	13.5 %vol
<b>Sukker:</b>	0,3 g/l
<b>Syre:</b>	3,7 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	16-18 °C
<b>Lagring:</b>	16 - 18 mnd. på fransk eik. 40% nye fat
<b>Holdbarhet:</b>	3-15 år etter årgangen på etiketten