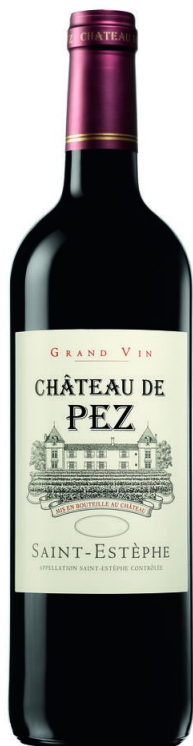


Château de Pez 2014



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	6889001
Vinmonopol pris:	kr 369,90

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

Rødvvin - Frankrike, Bordeaux, SAINT-ESTÈPHE "CRU BOURGEOIS"

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 bakketoppene 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, tett, rubinrød farge med ungdommelig kant. Rik og generøs nese med kirsebær, solbær, underskog, krydder, fiol og en del fat. Fruktig anslag, flott konsentrasjon og frukt karakter av søt, mørk frukt samt krydder og vanilje fra fatlagringen. En del tanniner i avslutningen.

Årgang:	2014
Druetyper:	56 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 3 % Petit Verdot
Klassifikasjon:	AOC Saint Estèphe
Vinifikasjon:	Druene håndplukkes og avstilkes før pressing. Tradisjonell vinifikasjon i ståltank ved 29-30 grader. Ca. 21 dagers skallmasesasjon
Alkohol:	13.5 %vol
Sukker:	0,3 g/l
Syre:	3,88 g/l
Serveringstemp.:	16-18 °C
Lagring:	16 - 18 mnd. på fransk eik. 40 % nye fat, 40 % i fat brukt en gang og 20 % i fat brukt 2 ganger.
Holdbarhet:	5 - 15 år fra etikettens årgang