Saint Estèphe Chateau Les Ormes De PEZ 2017

il présente une robe noire distinguant des reflets grenats. Le nez est très expressif, déclinant sur des fruits à bais (cassis), puis la prune e

Référence : 420020

Prix : 38.80 €

Descriptif :

Saint Estèphe Chateau Les Ormes De PEZ

Domaine Emblématique du Médoc, qui veut dire "PAIX " en patois médocain. Ce domaine appartient à la Famille CAZE depuis 1940, propriétaire du chateau Lynch Bages à Pauillac. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée, fait 35 hectares avec 2 types de sols : des parcelles graveleuses, sur des sols composés de quartz et de cailloux roulés où les **cabernets** s'épanouissent parfaitement, et des parcelles plus argilo-sableuses, plus fraîches, qui conviennent au **merlot**. Bien drainées, ces parcelles sont très représentatives de l'**appellation saint-estèphe**.Le domaine est suivit par un système de cartographie par satellite afin de sélectionner au mieux les 15 parcelles sur leur maturité optimale.

notes de dégustation :

Ce milllésime 2017 s'inscrit dans les millésimes d'exception,il présente une robe noire distinguant des reflets grenats. Le nez est très expressif, déclinant sur des fruits à bais (cassis), puis la prune et fruits rouges bien mûrs. La bouche est généreuse, concentrée, et tout en rondeur dont les tanins et l'acidité se marient pour lui donner encore plus de relief.

cépages : 42 % cabernet sauvignon, 51 % merlot, 6 % cabernet franc, 1 % petit verdot, rendement 40Hl/Ha,élevage en cuve thermorégulée pendant 20 jours en moyenne, avec des cycles de délestage et de remontage progressif. Elevage en fût de Chêne Français pendant 16 mois environs dont 45% en bois neuf.

accords : terrine de faisan, de lièvre, cèspes farcies à la Bordelaise,omelette aux truffes,filet de boeuf au foie gras de canard,canard sauvage à la bigarade,pintade vigneronne, saint marcelin,reblochon de Savoie, Brie de Maux

T°S: 16- 18°C 2 heures ouverture avant de servir sur des vins de 7 à 9 ansd' âges

G: 10 et plus

Lien vers la fiche du produit