



Château Tour de Pez, 2017, A.O.P Saint-Estèphe, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Estèphe**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe couleur rubis foncé.

Nez

Un nez au parfum de fruits rouges frais grâce à sa dominante de merlot.

Bouche

L'attaque en bouche est douce, ample et ronde. Grande finesse des tanins qui lui donne un côté charmeur et séducteur. L'équilibre est beau et le plaisir est au rendez-vous. La finale soyeuse garde un joli côté juteux.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Dessert, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château Tour de Pez

Le Château Tour de Pez est ancré dans l'histoire de son terroir, sa tour datant du XIII^{ème} siècle, en est le symbole. En 1989, le château fut racheté par la famille Bouchara. La bâtisse, les cuiviers et les chais ont été rénovés. Ce fut l'expression d'une révolution d'ambitions, de désirs, de plaisirs et la révélation d'un terroir d'exception en Saint-Estèphe.