



## CHÂTEAU DE PEZ

A.O.C. SAINT-ESTÈPHE, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 48% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

**Alcohol:** 14,5 %

**Reposo:** 12-18 meses en barricas de roble francés.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí intenso.



Intensos aromas a frutas rojas y negras del bosque, te negro, tostado de la barrica.



Ataque firme y amplio con taninos finos, te negro, tabaco, bayas y zarzamora, cacao y la nota de la barrica.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y Platillos de caza.

## CHÂTEAU DE PEZ

### La Bodega

Château de Pez, al oeste de la comuna de Saint-Estèphe, rivaliza con Calon Ségur como el más antiguo de todos los viñedos de Burdeos. Sus 39 hectáreas contiguas disfrutaban de exposiciones ideales en las colinas alrededor del castillo. Gracias a la continua inversión, Château de Pez ha sido cuidadosamente renovado desde que fue adquirido por la Casa de Louis Roederer en 1995. Hoy en día este gran Cru Bourgeois es restaurado a su antigua gloria y retoma su justo lugar en el centro de atención como una de las estrellas brillantes De Saint-Estèphe.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)