



SAINT ESTÈPHE 2020 CHÂTEAU ORMES DE PEZ

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 40 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, 7 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot

Note de dégustation :

Avec une couleur pourpre violacé intense et un nez caractéristique marqué par des arômes de petits fruits noirs frais (type mûre, cassis...), c'est un vin élégant et velouté. Il présente une structure fondue, typique du Cabernet Sauvignon, mais aussi des arômes fruités, amenés par le Merlot et parfaitement complétés par des notes toastées issues de son élevage en barriques.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge grillée, entrecôte de bœuf, steak de biche, côté d'agneau grillée

Commentaires du sommelier :

Les origines du Château Ormes de Pez remontent au milieu du XVIIIème siècle. Situé aux limites du hameau de Pez, à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le domaine doit son nom à un magnifique bosquet d'ormes, aujourd'hui disparus. Avec le Château Lynch-Bages en 1939, il s'agit de la deuxième propriété acquise par la famille Cazes dans les années 1930. Expression authentique de son terroir, le Château Ormes de Pez est un vin harmonieux, épicé et racé. Il séduit les amateurs par son opulence et sa rondeur. C'est un vin charnu aux tanins puissants et à la finale suave.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

