



SAINT ESTEPHE 2016 CHÂTEAU TOUR DE PEZ " CRU BOURGEOIS "

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 55% merlot, 40% cabernets, 5% petit verdot

Note de dégustation :

Robe soutenue rouge grenat à peine évoluée. Le premier nez est dominé par l'élevage en bois, boisé légèrement épicé (noix de muscade) qui laisse filtrer des arômes de baies de cassis bien mûres .Le deuxième nez (après agitation) exprime des touches fumées mais aussi de pivoine ou d'hibiscus d'une grande finesse. La bouche est bien structurée avec des tanins fermes et racés .

La retro-olfaction moyennement longue s'exprime encore sur des notes

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge servie rouge, sauce béarnaise ou encore grillade moyennement corsée

Commentaires du sommelier :

Cette propriété historique de Saint Estèphe (déjà reconnu Cru Bourgeois dès 1838) est réputée pour la finesse de ses tanins, sa rondeur et son équilibre.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

