

Les Hauts De Tour De Pez Second vin du Château Tour de Pez, Cru Bourgeois Saint-Estèphe

C'est une tour du XIII^{ème} siècle, encore visible aujourd'hui et des parcelles de terre portant au cadastre le nom de Pez, qui donnent son nom à ce vignoble. Les Hauts de Tour de Pez est issu de parcelles de vignes plantées sur un sol argilo-calcaire ; le terroir de prédilection des vins colorés et fruités. Des soins attentifs sont apportés tant à la vigne qu'au chai, pour élaborer un vin friand et plaisant.

Le vin

Situation : 14 hectares sur la commune de Saint-Estèphe

Terroir : Argilo-calcaire

Cépages : Merlot 49%, Cabernet Sauvignon 37%
et Cabernet Franc 14%

Vinification : Traditionnelle

Elevage : En fûts de chêne 12 mois

Aptitude au vieillissement : 1 à 8 ans

Dégustation

Robe : Profonde, d'un ton pourpre.

Nez : Complexe où se côtoient des senteurs de fruits noirs, de fleurs séchées et toastées.

Bouche : Un vin généreux, concentré avec des magnifiques tanins ronds et mûrs. Une finale ample et riche sur un délicat boisé.

Service

A servir avec entrecôte, tournedos, gigot d'agneau.

Température de dégustation : 16/18°C

