

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

Le vin

Situation : 14 hectares sur la commune de Saint-Estèphe
Terroir : Graves, argile et graves
Cépages : Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 42%
et Cabernet Franc 13%
Vinification : Traditionnelle
Vieillessement : 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 de bois brûlé.
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

