



FICHE TECHNIQUE : CHÂTEAU DE PEZ

Grand Vin - Saint-Estèphe

"La force tranquille de Saint-Estèphe : un équilibre magistral entre puissance tannique et élégance classique."



Identité du Vin

- **Appellation** : Saint-Estèphe AOC
- **Classement** : Cru Bourgeois Exceptionnel
- **Propriétaire** : Maison Louis Roederer
- **Cépages** : Majorité de **Cabernet Sauvignon** (env. 50%) et de **Merlot** (env. 45%), complétés par du **Cabernet Franc** et du **Petit Verdot**.
- **Terroir** : Un superbe plateau de graves girondines reposant sur un sous-sol argilo-calcaire, typique de l'appellation.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Pourpre sombre, intense et profonde, signe d'une grande concentration.
- **Nez** : Noble et complexe. Il s'ouvre sur des notes de fruits noirs (cassis, mûre), de cèdre, de boîte à cigares et de légères touches toastées et épicées.
- **Bouche** : L'attaque est franche et puissante. On y retrouve la structure tannique caractéristique de Saint-Estèphe, mais avec un grain de tanin très poli et civilisé. Le vin est charpenté, dense, avec une finale d'une grande persistance sur le fruit frais et le graphite.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre 17°C et 18°C.
- **Préparation** : Dans sa jeunesse, il gagne énormément à être carafé **1 à 2 heures** avant le service.
- **Potentiel de garde** : Remarquable. Il commence à s'ouvrir après 5-7 ans et peut vieillir superbement pendant **15 à 20 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Classiques** : Épaule d'agneau rôtie aux herbes, entrecôte bordelaise, magret de canard grillé.

- **Gastronomie :** Ris de veau aux morilles, pigeon rôti.
- **Fromages :** Fromages à pâte pressée affinés (vieux Mimolette, Cantal vieux).

Le Mot du Sommelier

Le Château de Pez est le Saint-Estèphe des amateurs de classicisme. Depuis sa reprise par Roederer, le vin a gagné en précision et en soyeux sans perdre son identité de vin de garde. C'est une valeur sûre qui offre une lecture impeccable du terroir médocain, sans l'exubérance de certains vins modernes.