

75cl

CHATEAU TOUR DE PEZ

AOP ST ESTEPHE - Château Tour de Pez



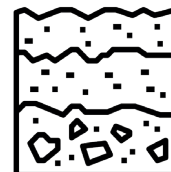
Température de fermentation 28°C, avec une cuvaison de 3 à 4 semaines, et un élevage en barrique de chêne de L'allier de 14 mois. Culture traditionnelle, respectueuse de l'environnement, travail du sol sans pesticide, effeuillage manuel. Traditionnelle à basse température (26°C) en cuves inox thermo-régulées



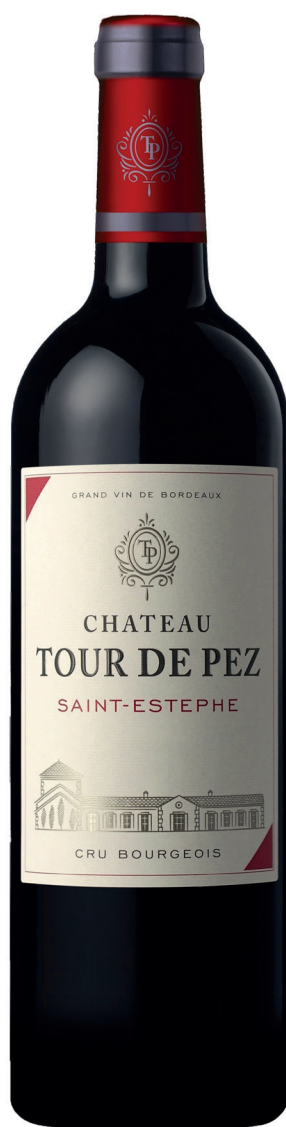
Nez puissant et frais avec des touches de fruits noirs. Une bouche onctueuse, pleine et veloutée. Les tanins sont présents mais enrobés. La finale est fraîche et friande et reste d'une grande longueur



- 55% Merlot
- 3% Cabernet Franc
- 38% Cabernet Sauvignon
- 4% Petit Verdot



Marnes argilo-calcaires



Viande rouge grillée ou rôtie, Salmi de palombe fromages affinés

 **VINICOM**

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr