



## Marquis de Pez



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Saint-Estèphe | Bordeaux



### Cépages

Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (20%), Merlot (15%), Petit Verdot (5%)



### Producteur

Marquis de Saint-Estèphe (coopérative) à Saint-Estèphe (33180)



### Commentaire

Située sur la presqu'île du Médoc, à 55 Km au nord de Bordeaux, l'Appellation d'Origine Contrôlée Saint-Estèphe est la plus septentrionale de toutes les appellations communales. Bénéficiant d'un micro-climat du fait de la présence de deux masses d'eau, à savoir l'estuaire de la Gironde et l'Océan Atlantique, l'appellation jouit également d'un terroir exceptionnel. Ces sols graveleux, les plus élevés du Médoc mais aussi les plus argileux de tous les terroirs communaux, caractérisés par la diversité de la composition de leurs couches donnent aux vins toute leur typicité.



### Dégustation

Ce vin a une robe limpide et brillante de couleur grenat. Un nez élégant, il associe des notes épicées (poivre) et fruitée (cerise et groseille) et légèrement fumés. En bouche la fraîcheur associée au charnu épicé donne à ce vin une distinction certaine. Les notes de cachou et de cerise griotte sont persistantes. Idéal sur viandes blanches et rouges et volailles. Servir à 16°C



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2017