L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Saint Estèphe
2ème de Pez
Producteur : Maison Roededer
http://www.chateaudepez.com/fr/accueil.html

Région
Bordelais

Sous région
Saint Estèphe

Situation géographique
Ouest de la commune

Millésime

Note :

Principaux cépages

58 % cabernet sauvignon, 38 % merlot, 4 % petit verdot

Terroir

En bordure de rivière, dotée d'un sol pauvre (graves et sous sol argileux) favorable à l'enracinement profond de la vigne.

Climat

Océanique

Observations

□ A.O.C. depuis 1936.
□ Uniquement des vins rouges.
□ A.O.C. communale la plus septentrionale du Haut Médoc.
□ Superficie du vignoble : 1 250 Ha pour une production de 53 000 Hl soit 42,40 Hl/Ha.
□ C'est l'un des plus anciens vignobles du Bordelais.
□ 2ème vin du domaine.
□ Superficie : 39 Ha.
□ Age moyen de la vigne : 25 ans.
□ Production : 120 000 bouteilles par an.
□ Potentiel de garde de 10 à 15 ans.
□ Servir entre 16 à 18 ° C

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	□	Viandes blanches	■
Charcuteries	■	Viandes rouges	■
Poissons	□	Fromages doux	■
Fruits de Mer	□	Fromages forts	■
Petits Gibiers	■	Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	■	Desserts fruits	□

Originalité

Il accompagne avec bonheur des plats culinaires hauts en goût comme le gibier, les viandes rouges en sauce ou une entrecôte à la "roste" (grillée aux sarments).

Remarque : Saint Estèphe est surtout connu par l'intermédiaire de 3 grandes propriétés. La plus ancienne, fief de la maison noble de calon, 3ème cru classé en 1855 et connue aujourd'hui sous le nom de Calon Ségur. La 2ème, Cos d'Estournel, célèbre pour ses chais à la décoration orientale, est un 2ème cru classé, à l'instar de Montrose créée en 1815 (2ème cru classé).
Le Château de Pez a été racheté par la maison Roederer en 1995. Le Château de Pez demeure volontairement fidèle à la cuverie en bois. Le cuvier, qui a été rénové en 1996, est équipé d'un système de thermorégulation. Le vin est élevé pendant 12 en barriques, dont 30% sont renouvelées tous les ans. Les techniques d'élevage restent traditionnelles avec un entonnage précoce. Les assemblages sont réalisés dès la fin des fermentations malolactiques, soit en général dans le courant du mois de janvier qui suit la récolte.