

Identification du vin

Région : Bordeaux

Appellation : Saint-estèphe
Dénomination : Château Tour de Pez
Producteur : Château Tour de Pez
Cépages : Cabernet-franc : 9 %, Cabernet-sauvignon : 25 %, Merlot : 66 %
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2018 **Genre :** Rouge **Alcool :** 14° **Prix :** 17,90

A **Couleur :** Rouge grenat à légers reflets violets
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : animal.
S Fruits noirs confiturés (myrtilles), fruits rouges confiturés, nez un peu doucereux, girofle, réglisse, chocolat, cerise noire, cannelle, épices douces
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus et il y en a encore un peu à fondre
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Les matières sont mûres avec une structure moyenne
A **Arômes :** Fruits noirs (mûres, cassis, myrtilles), jus noir de réglisse, prune
R **Persistance :**
O **Observations :**

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :** Acheté en primeur en 2020
E
M