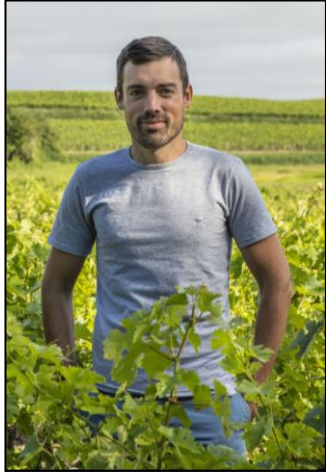


SAINT-ESTÈPHE 2019

Château Graves de Pez



Situation : Maxime Saint-Martin, plus jeune viticulteur de Saint-Estèphe, a l'habitude de dire qu'il est né dans une barrique. Fils d'une lignée de vignerons, il arpente les vignes depuis ses premiers pas. Il reprend les vignes de ses grands-parents à seulement 21 ans, sort de la cave coopérative l'année suivante et démarre la production de son petit domaine de 3 hectares situé entre Montrose et Cos d'Estournel.

Encépagement : 63 % Cabernet-Sauvignon, 35 % Merlot, 2% Petit Verdot

Terroir : Graves sur sous-sol Argilo-Calcaire

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage recommandée 2 h.

Potentiel de Garde : 2024 à 2028, voire davantage.

Observations : Ce cru se pare d'une robe d'un rubis profond. Au nez, les senteurs de cabernets mûrs prédominent avec des effluves de cassis écrasé et d'épices. Le palais traduit la maîtrise du vinificateur par la qualité des tannins, à la fois imposants et doux. D'un grand équilibre, le milieu de bouche est plein, généreux et évolue vers une finale élégante dotée d'une rétro-olfaction de cassis. Vin de belle stature, résultat d'un vinificateur de talent.



Accords : Gigot d'agneau, côte de bœuf grillé sur sarments de vigne...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com