

# SAINT-ESTEPHE

## « L'IRRÉSISTIBLE » 2022

### 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 vigneron, 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** : 50 % Cabernet-Sauvignon, 50 % Merlot

**Terroir** : Graves sur sous-sol Argilo-Calcaire

**Température de Service** : 17 à 18°C. Oxygénation en carafe recommandée

**Potentiel de Garde** : 2023 à 2028, voire davantage.

**Observations** : Il se pare d'une robe d'un rubis profond. Au nez, les senteurs de fruits mûrs prédominent avec des effluves de cassis écrasé et de poivre. Le palais traduit la maîtrise du vinificateur par sa typicité et son profil immédiat, 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.

**Quelques accords** : Fricassée de faisan et de champignons, Cuissot de Sanglier...

