

# VINUNIC

## CHÂTEAU DE PEZ 2021

**Art. nr** 1037606

**Pris** 219 kr

**Storlek** 375 ml

**Producent** Château de Pez

**Ursprung** Bordeaux, Saint-Estèphe,

Frankrike

**Varukategori** Röda viner

**Förlutning** Naturkork

**Druvor** Cabernet Sauvignon 62%, Merlot  
36%, Cabernet Franc 2%

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Fruktig doft med inslag av svarta vinbär, jordgubbar, körsbär, viol, tobak, lakrits och sandelträ. Smakrik fyllig och välbalanserad smak med elegant tanninstruktur.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa med skalen i 21 dagar i en kombination av ekfat och rostfria ståltankar.

**Lagring** 50% av vinet har lagrats 12 månader i franska ekfat, varav 50% var nya fat.

**Passar till** Serveras vid 16-18°C till klassiska maträtter. Passar även bra till lagrad hårdost.

### Omdömen

**Wine Advocate** 90-92p



An elegant, seamless wine, the 2021 de Pez exhibits aromas of cassis, sweet berries and nicely integrated new oak, followed by a medium to full-bodied, lively palate that's supple and fleshy, with good depth at the core and a nicely defined finish.

### Om producenten

#### Château Rocheyron

Château Rocheyron består av 8,45 hektar av den historiska kalkstenplatån i Saint-Emilion. Här har den berömde danske vinmakaren Peter Sisseck med världsberömda vinet Pingus i ryggen, tillsammans med Schweiziske entreprenören och vinkännaren Silvio Denz, förvärvat ett vackert litet slott som är fullt av den charm som är typiskt för vingårdarna i Saint-Emilion.

År 2010 köpte de Château Rocheyron under AOC Saint-Emilion Grand Cru. Vineriet totalrenoverades 2011 och utrustades med små betongkärl och den senaste tekniken. Denz och Sisseck har också byggt en stor lagringsskällare för de franska ekfaten.

Denz och Sisseck delar samma outröttliga sökande efter kvalitet och hyser stor respekt för druvorna i Rocheyrons fina terroir. Det var en del av motivationen för dem båda att vilja få ut det bästa av denna fantastiska terroir, genom att ta det bästa av det och se efter

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

vinstockarna så bra som möjligt. Det är "hands-on" och ett precisionsarbete som de utför med sitt team i denna lilla, men exceptionella vingård. Odling sker med biologiska metoder.

Det är en liten vingård men med stort fokus på kvalitet och man gör allt för att vårda den befintliga faunan i vingården. Vissa vinstockar är mycket gamla, över 80 år och medelåldern ligger på cirka 45 år. Odlingarna består av de för området klassiska druvsorterna Merlot (70%) och Cabernet Franc (30%).

Första vinet, som fått namn efter egendomen Château Rocheyron, får höga betyg av internationella vinkritiker. Slottets andra vin, Fluer de Rocheyron är också mycket prisvärt och positivt omtalat.