



**UNION DES CAVES
DU MEDOC**

21 Avenue de Soulac
33480 Lustrac-Médoc
F R A N C E
T : +33 556 58 03 73
F : +33 556 58 07 22
contact@medoc-export.com

CHÂTEAU GRAVES DE PEZ

A.O.C.
SAINT-ESTEPHE

HISTORIQUE

Les 3 ha acquis par les grands-parents dans la 2ème moitié du XXème siècle, alors responsables du Château Lafon Rochet, sont parmi les meilleurs de l'appellation, avec une partie à Pez, une partie proche de Montrose et une autre proche de Cos d'Estournel. Le petit fils et propriétaire depuis 2009, Maxime Saint-Martin, complète ce trésor de famille par l'achat de 0,5 ha en 2015.

Château Graves de Pez est un Saint-Estèphe tout en élégance et équilibre, avec un boisé parfaitement maîtrisé et que l'on pourra boire relativement jeune.

TERROIR

Graves Garonnaises (75%) et argilo-calcaire (25%).

SUPERFICIE

3,5 hectares.

CEPAGES

65 % Cabernet Sauvignon.
33 % Merlot.
2% Petit Verdot.

TECHNIQUE

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha.
Tri des raisins à la vigne.
Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées.
Elevé 12 mois en barriques de chênes. 30% de bois neuf.
Mise en bouteilles au château.
C'est Eric Boissenot, "l'œnologue des grands crus" (Châteaux Latour, Lafite, Margaux, Léoville Las Cases, ...) qui signe l'assemblage du Château Graves de Pez.

SERVICE

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

ACCORDS

Viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis.
Fromages : Comté, brebis, camembert. Belle robe pourpre brillante. Nez de fruits rouges et d'épices. Attaque souple et franche évoluant sur des tanins bien mûrs. Belle longueur en bouche finissant sur des notes de cassis et de réglisse.

RECOMPENSES

MILLESIME 2016 : Médaille d'Or Paris 2018 + 15,5/20 Jacques Dupont / Le Point.
MILLESIME 2015 : Médaille d'Argent Paris 2018.

