

FICHE DE CAVE



Domaine : Château Les Ormes de Pez
Région : Bordeaux
Appellation : Saint-Estèphe

Couleur : Vin rouge
Millésime : 2001
Cépage(s) : 67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Cabernet Franc

Boire : 2010

Boire avant : 2021

Ouvrir : 1 heure avant
Servir : en carafe à 17-18°C

Suggestions gourmandes :

A déguster sur des gibiers à plume, un pigeon aux épices, une entrecôte à la bordelaise...

Description :

Notes : Guide Hachette 2**(vin remarquable), RVF 16/20, B&D 15/20, Gault Millau 89/100, Wine Spectator 89/100, Jancis Robinson 16,5/20 « Bonne tenue en bouche sur des tanins harmonieux et denses. Joli vin long et plaisant. » (Le Grand Guide des Vins de France 2010 - Bettane & Desseauve) Livraison en caisse bois pour les commandes de 12 bouteilles.

REGISTRE

| Date achat | Nombre de bouteilles | Format | Prix d'achat | Emplacement |
|------------|----------------------|--------|--------------|-------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Commentaires :