Château Graves de Pez, Saint-Estèphe



Maxime SAINT MARTIN n'a que 21 ans lorsqu'il décide fin 2008 de racheter le vignoble à son oncle. En 2009, il se sort de la cave coopérative et fait ses premières vendanges avec le concours d'une équipe d'œnologue de renom et sous l'œil bienveillant de son père à Lamarque. Il s''agit d'un terroir exceptionnel acquis en partie au Château Montrose et une autre partie à Cos d'Estournel.

Origine: Un très varié car composé de divers parcelles qui globalement offrent une belle typicité. Globalement on peu dire Graves Garonnaises (75%) et argilo-calcaire (25%).

Encépagement: 65 % cabernet sauvignon, 33% merlot & 2% petit verdot

Vinification: Le tri manuel à la vigne., la plantation à 10.000 pieds/ha et la faible production de 40 et 50 hl / ha apporte une vendange saine et concentrée au chai. La vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées suivi d'un élevage de 12 mois en barriques de chênes. 30% de bois neuf apporte la structure tout en élégance et équilibre, avec un boisé parfaitement maîtrisé.

Dégustation: Ce vin s'affirme avec un nez de fruits rouges et d'épices. Attaque souple, franche, aux tanins bien mûrs. Tout est élégant, équilibré, avec un boisé parfaitement intégré.

Potentiel de garde: 10-15 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour le rôti de bœuf et l'entrecôte grillée.

- Râble de lièvre
- Cailles rôties au porto / raisins
- Rognons de veau à la dijonnaise
- ...