# CHATEAU LALANDE DE PEZ 2022 ROUGE

DOMAINES MENERET AUDY




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Château Lalande de Pez est un vin distingué de l'appellation Saint-Estèphe, connu pour ses saveurs de fruits noirs mûrs et ses tannins structurés. Le millésime 2022 met en avant un caractère classique typique de cette région.

## Accords mets et vins

S'accorde bien avec des viandes rouges grillées, des ragoûts copieux et des fromages affinés.

## Détails

**Couleur :** Rouge
**Degrès :** 13,5 %
**Viticulture :** Raisonnée
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Cabernet-Sauvignon, Merlot , Petit Verdot
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Saint-Estèphe
**Domaine :** Château Lalande de Pez
**Millesime :** 2022

## Caractéristiques

**Terroir :** Argilo graveleux
**Cépage :** 54% Cabernet Sauvignon 36% Merlot 10% Petit Verdot
**Vendange :** Manuelles pour une sélection soignée des raisins
**Viticulture :** Traditionnelle et raisonnée, avec des pratiques écoresponsables
**Vinification :** Traditionnelle avec fermentation en cuves inox.
**Elevage :** Élevé en barriques de chêne pendant environ 12 mois.

## Dégustation

**Robe :** Rouge profond
**Nez :** Arômes de fruits noirs mûrs
**Bouche :** Structurée avec des tannins solides et une belle harmonie en bouche
**Finale :** Persistante avec des notes fruitées riches
**Garde :** 5 à 10 ans
**Température de service :** 16-18° C

## Avis d'expert Plaisirs du vin - La Teste de Buch

Robe : superbe robe pourpre, reflet grenat profond, disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez élégant avec de la personnalité. Des odeurs multiples de fruits noirs et sauvages accompagnées de poivre et de boisé maîtrisé. Bouche : à l'attaque nette et droite. Un tanin frais avec un grain qui tapisse. Un milieu de bouche bien équilibré avec une tension. La finale est bien construite et propre. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2026. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : une aération de 30 minutes. Accords : bœuf de choix, agneau carré, gibiers à poil, plat en sauce mijoté. Le plat : Selle de chevreuil non marinée au four et son gratin Remarque : Un vin à déguster dans sa jeunesse, il faudra l'aérer afin d'assouplir le grain du tanin et calmer sa vigueur.

## HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé.L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise.D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch