

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU GRAVES DE PEZ

AOC SAINT ESTEPHE



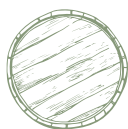
Les 3 ha acquis par les grands-parents dans la 2ème moitié du XXème siècle, alors responsables du Château Lafon Rochet, sont parmi les meilleurs de l'appellation, avec une partie à Pez, une partie proche de Montrose et une autre proche de Cos d'Estournel. Le petit fils et propriétaire actuel, Maxime 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



Graves garonnaises et argilo-calcaire.
3.5 hectares.



Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermo-régulées. Élevé 12 mois en barrique de chênes. 30% de bois neuf. Mis en bouteilles au château.



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



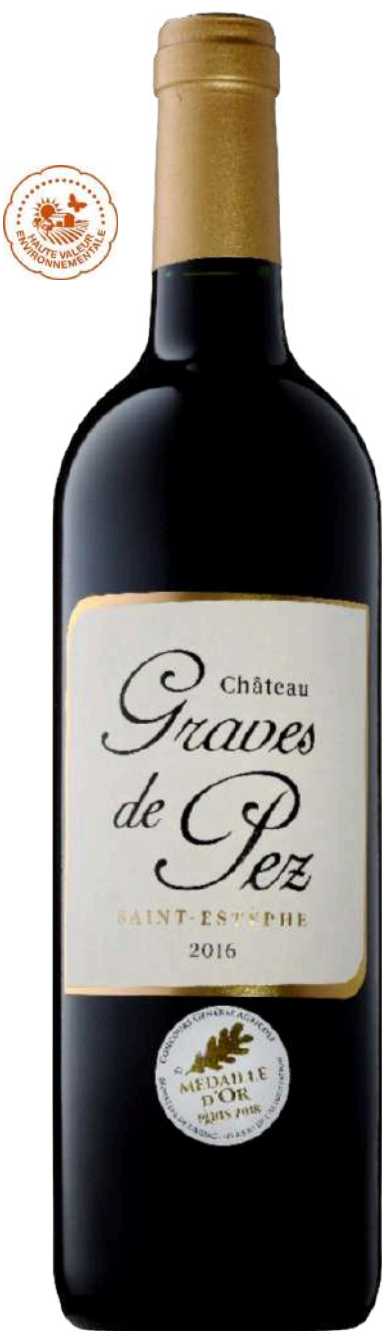
Rendement : entre 40 et 50hl / ha.
Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



Température de service : 17 / 18 °C Décanter 1 à 2 h avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel à consommer avec des Viandes : Rôti de boeuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmi avec Fromages : Comté, brebis, camemberts.



MILLESIME 2022 : Argent Bordeaux 2023, 91 Vinous Neal Martin.
MILLESIME 2020 : 91+ Markus Del Monego, 92 Decanter.
MILLESIME 2019 : 91-92 Yves Beck, 1* GH, Or Lyon 2023, 92 Intl Wine Report.



UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.com