Château Graves de Pez, Saint-Estèphe



Maxime Saint Martin was net 21 toen hij eind 2008 besloot om de wijngaard van zijn oom te kopen. In 2009 verliet hij de coöperatieve kelder en deed zijn eerste oogst met de hulp van een team van gerenommeerde oenologen en onder het toeziend oog van zijn vader in Lamarque. Dit is een uitzonderlijk terroir dat deels is overgenomen van Château Montrose en deels van Cos d'Estournel.

Oorsprong: Het is erg gevarieerd, want het bestaat uit verschillende percelen die over het algemeen een heel duidelijk karakter hebben. Over het algemeen kunnen we zeggen Graves Garonnaises (75%) en klei-kalksteen (25%).

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

Vinificatie: Met de hand sorteren in de wijngaard, een aanplant van 10.000 wijnstokken/ha en een lage productie van 40 en 50 hl/ha zorgen voor een gezonde, geconcentreerde oogst in de winery. Traditionele Médoc vinificatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten, gevolgd door 12 maanden rijping in eiken vaten. 30% nieuwe eik zorgt voor structuur, elegantie en evenwicht, waarbij de houtachtigheid perfect onder controle wordt gehouden.

Degustatie: Deze wijn kenmerkt zich door een neus van rood fruit en kruiden, een soepele en open aanzet en hij heeft rijpe tannines. Alles is elegant, gebalanceerd, met een perfect geïntegreerde vatrijping.

Bewaarpotentieel: 10-15 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij rosbief en gegrilde ribsteak.

- Hazenrug
- Geroosterde kwartels
- Kalfsniertjes met mosterdsaus
- ...