



## ● Saint-Estèphe

ROU226

### Historique

Pomys appartient à la famille Arnaud depuis 1980, date à laquelle plusieurs investissements ont été faits pour pousser encore plus haut le grand potentiel de ce vignoble, situé sur un sol de graves argileuses, permettant la production d'excellents cabernet et merlot. Le vignoble est dans l'une des meilleures parties de Saint-Estèphe et est d'ailleurs le voisin de Cos D'Estournel, Haut-Marbuzet, et Montrose.

### Reconnaissance

Régulièrement salués par la presse (Revue du Vin de France, Gault Millau, Gilbert & Gaillard, Millésimes...)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Pomys
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% cabernet franc
<b>Appellation</b>	Saint-Estèphe	<b>Conservation</b>	8 à 15 ans et plus selon les millésimes
<b>Service</b>	17-18 ° C		

### Description

#### Oeil

Coloration intense, allant du rubis au pourpre à reflet noirs.

#### Nez

Le bouquet est riche et soutenu: fruits mûrs (cassis) venus du cabernet et notes florales (violette) propres au merlot accompagnent les parfums de l'élevage en bois neuf, (torréfaction, épices, réglisse...)

#### Bouche

De beaux tanins et beaucoup de fruits dans sa jeunesse ainsi qu'une surprenante souplesse du palais. La superbe finale signe un grand St-Estèphe.

### Accord mets/vin

Un grand vin qui appelle un grand plat. Toute viande rouge, gibier ou fromage moyen à fort.

### Commentaires

- Géologie du sol: 12 ha. regroupés sur les croupes entre Marbuzet et Leyssac environné de crus réputés sur un sol de graves argileuses. - Vendange exclusivement manuelle + table de tri. - Cuvaison longue. - Élevage de 14 mois en barrique de chêne français.

### En une ligne

Saint-Estèphe différent par le fait qu'il soit plus féminin que le style habituel des vins de cette appellation. Les tannins sont fins, la bouche est sensuelle et le boisé subtil donne une finale encore plus séduisante.