

LES HAUTS DE PEZ

SAINT-ESTEPHE

2019

Cette année-là

Ce millésime 2019 fut marqué par son climat chaotique du début de la pousse de la vigne jusqu'à la fin des vendanges. Après un hiver relativement doux et donc un débourrement relativement précoce début avril s'en est suivi un printemps à ne pas coucher dehors.

Tout d'abord du froid avec des gelées printanières début mai (en 35 ans de carrière du jamais vu !) impactant sensiblement la future récolte avec la destruction de bourgeons de certaines parcelles.

Ensuite un déluge jusqu'à fin juin générant coulure sur merlots et cabernets.

Et pour finir une sécheresse intense jusqu'à mi-octobre plus par manque de pluie que par chaleurs intenses diminuant ainsi le volume des baies de raisins de l'ordre de -10% / moyenne sur 15 ans.

Vous l'avez compris, les nerfs des vignerons ont été mis à rude épreuve avec la crainte de ne pouvoir remplir un petit peu plus les cuves en 2019 par rapport à 2018 qui fut une année de très petite récolte pour cause de gel et de mildiou. 2019 restera un millésime de vignerons ou présence dans les vignes et dégustations des baies ont été les facteurs clés de réussite

Au bout du compte, nous terminons cette campagne viticole par des vendanges de très grande qualité et notamment des cabernets sauvignons dont les peaux fondaient dans la bouche laissant du goût sans aucune amertume. C'est rare !

Pour les volumes, on s'en contentera car d'autres amis vignerons ont bien plus de raisons de se plaindre des effets de la nature durant ce millésime 2019.



VENDANGES

Du 25 septembre au 11 octobre
Merlot : 25 septembre
Cabernet Sauvignon : 2 octobre
Cabernet Franc : 29 septembre



ASSEMBLAGE FINAL

- Merlot : 83%
- Cabernet Sauvignon : 16%
- Cabernet Franc : 1%

TERROIR

Graves Girondines
et marnes argilo-calcaires



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise brillante. Les premiers arômes sont floraux (violette, iris) sur un fond d'amande douce. Puis se développent des notes élégantes de cerise griotte et de vanille poivrée. La bouche est tendre, ronde et la finale soyeuse. A consommer dès maintenant et pendant 5 belles années.

Château Tour de Pez compte parmi les vignobles responsables du groupe Vignobles de Larose

**Vignobles
de Larose**
vignobles responsables

Vignobles de Larose - D206, route de Pauillac
33112 Saint-Laurent-Médoc - France
Tél. +33 (0)5 56 59 41 72
vignoblesdelarose.com



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

