



CHÂTEAU
TOUR DE PEZ

SAINT-ESTEPHE

2023

Après deux siècles d'existence paisible et de reconnaissance discrète, le Château Tour de Pez, se révèle peu à peu comme un grand vin d'avenir. Face au réchauffement climatique, son sol argilo-calcaire typique de Saint-Estèphe fait de ce terroir exceptionnel celui de demain. Avec un engagement RSE fort, et en cours de conversion bio, Tour de Pez est un des joyaux de l'appellation. Travaillé par le vigneron pour atteindre la finesse et l'excellence.



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

Vignobles
de Larose

206 route de Pauillac 33112 Saint-Laurent-Médoc
05 56 59 41 72
vignoblesdelarose.com

“ Donnez du sens
à vos émotions ”



FICHE TECHNIQUE PRIMEUR

Climatologie saison 2022/2023

En synthèse : une saison viticole “tropicale” avec une saison estivale sur une longue période et des précipitations régulières malgré un léger déficit.

Saison hivernale :

- Températures : globalement douces avec 4 mois au dessus des moyennes trentenaires (octobre à janvier) et 1 mois “froid” (février).
- Pluviométrie : proche des moyennes mais alternance de mois secs et pluvieux.

Saison estivale :

- Températures : chaudes sur plus de 4 mois de fin-mai à mi-octobre (au lieu de 2 mois habituellement). Juin et septembre particulièrement chauds.
- Pluviométrie : 866 mm. Déficitaire de 15% (-60mm) avec une succession continue d'épisodes pluvio-orageux

Nature des sols

Graves fines, sables de graves et argilo-calcaire

Surface en production

18,93 ha

Densité de plantation

8000 pieds / ha

Age moyen des vignes

32 ans

Assemblage

- Merlot 69 %
- Cabernet Sauvignon 27 %
- Petit Verdot 4 %

Méthodes culturales

- En conversion bio
- Taille médocaine en guyot double, travail du sol et enherbement, pas de désherbage chimique, effeuillage
- Vendanges manuelles
- Date de début de vendange : 18 septembre

Vinification / Elevage

- Tri optique
- Macération pré-fermentaire à froid
- Vinification à basse température
- Sélection et vinification parcellaire
- Elevage : 55 % en barriques neuves (225 et 400 l) et 45 % cuve

Mise en bouteille

- Au château, 20 mois après la récolte
- Bouchon garanti sans goût de bouchon

Production

66 373 bouteilles



Profil analytique

- TAV : 13,14
- pH : 3,5
- AT : 3,96
- IPT : 65