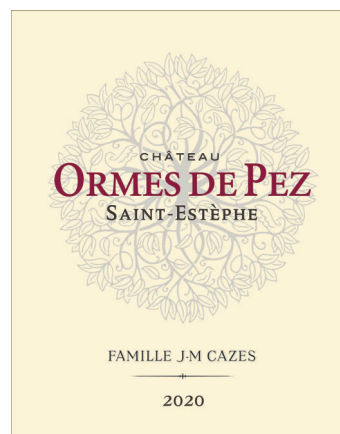




APPELLATION
Saint-Estèphe

MILLÉSIME
2020

PROPRIÉTAIRE
Famille CAZES



Surface : 40 hectares

Terroir : Graves garonnaises

Vendanges : Manuelles et tri sélectif à la vigne

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français (45 % bois neuf)

Assemblage : 38 % Cabernet Sauvignon, 54 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot

Analyses : Acidité : 3,85 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,69 ; IPT : 79 ; Alcool : 13,17 % vol.

Fiat Lux !

L'hiver se caractérise par des températures douces et des précipitations conséquentes. Le débourrement est précoce : le 22 mars en moyenne pour les Merlots et le 28 mars pour les Cabernets. Les conditions météorologiques extrêmement variables et relativement humides tout au long du printemps, accélèrent le cycle végétatif de la vigne. La floraison démarre aux alentours du 14 mai et se déroule parfaitement.

A partir du 18 juin, la météorologie s'inverse totalement avec un passage à des conditions sèches et estivales, voire caniculaires fin juillet, favorables à la qualité des baies. Un stress hydrique se met en place, notamment sur les grands sols de graves des Cabernets, toutefois atténué par les sous-sols argileux de Saint-Estèphe.

Les Merlots sont vendangés dès le 15 septembre, soit neuf jours plus tôt qu'en 2019, et jusqu'au 20 septembre. Les Cabernets francs et les Petits Verdots sont récoltés respectivement les 21 et 22 septembre. Les Cabernets Sauvignons sont ramassés du 20 au 28 septembre, date de clôture des vendanges. Les raisins sont parfaitement sains.

L'ensemble des cuves suit des vinifications classiques d'une durée moyenne de 20 jours, avec des fermentations alcooliques rapides. Les premiers écoulements débutent le 6 octobre. Après la fermentation malolactique, à la fin du mois de décembre, le vin descend en barriques pour débiter un élevage sous bois qui durera 16 mois.

Château Ormes de Pez 2020 offre une couleur profonde et des arômes de fruits mûrs intenses. La bouche est pleine, veloutée, et le fruit souligné par une fraîcheur qui confirme son potentiel de garde. (Mai 2021).