



CHÂTEAU TOUR DE PEZ

CRU BOURGEOIS

SAINT-ESTEPHE

2021

Cette année-là

Une année très capricieuse mettant à mal les nerfs des vignerons jusqu'à la rentrée des raisins dans les cuves, suivie de vinifications particulièrement complexes et précises.

Un gel printanier en avril et début mai faisant suite à un débourrement relativement précoce a particulièrement affecté les parcelles les plus éloignées de la rivière, ne bénéficiant pas de ce microclimat spécifique où les températures peuvent être de 3 à 4°C supérieures à celles enregistrées plus à l'ouest de la rivière.

Il s'en est suivi un climat pour le coup très océanique jusqu'à mi-août avec des sommes de température inférieures à la moyenne des 3 dernières années (-10%) et une humidité permanente (73 jours de pluie contre une moyenne de 31 jours sur les 3 années précédentes) faisant craindre le pire au niveau du mildiou.

Le très gros travail des équipes sur les travaux en vert (ébourgeonnage, relevage, effeuillage) et sur la protection du vignoble à base de produits bio contrôlé nous a permis d'arriver à la véraison sans trop de dégâts de mildiou.

Et puis comme par enchantement la pluie a cessé, les températures se sont redressées sans pour autant connaître les excès des millésimes 2018, 2019 et 2020. Une amplitude thermique importante et souhaitée durant la phase de maturation nous a ainsi permis d'attendre sagement une pleine et entière maturité phénolique des raisins et notamment ceux de cabernets sauvignons qui font l'âme de nos grands vins du Médoc.

Les merlots ont ainsi pu être ramassés très sains fin septembre début octobre, les cabernets sauvignons sur la première quinzaine d'octobre et les petits verdots comme les cabernets francs fin septembre début octobre.



VENDANGES

Merlot : 01/10/2021 au 08/10/2021
Cabernet Sauvignon : 11/10/2021 au 13/10/2021
Cabernet Franc : 4/10/2021



ASSEMBLAGE FINAL

- 60% Merlot
- 27% Cabernet Sauvignon
- 13% Cabernet Franc



PROFIL ANALYTIQUE

- 12°71 alcoolique
- 3,46 pH
- 71 Indice Polyphénol



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis très foncé, nez de fruits noirs mûrs épicés. Bouche dense et charnue avec des tanins magnifiques à apprivoiser après quelques mois d'élevage. Peut-être supérieur à 2019 et 2020 au niveau de l'équilibre de l'ensemble et de la pureté.

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

Engagé RSE, plus que des mots, des faits et des preuves

