

TOUR DE PEZ

CRU BOURGEOIS

SAINT-ESTEPHE

2022



2022 est magique ! Il est difficile d'expliquer ce qui a permis d'arriver à ce que nous pourrions appeler la quintessence du vin.

Après une année climatique chaotique ponctuée d'épisodes de gel, de grêle et pour finir d'une sècheresse intense avec un déficit hydrique d'environ 50% sur les 3 mois d'été, la vigne a montré une résilience incroyable, sans montrer de symptômes de stress marqués.

Sur nos vignobles, la plante a démontré une capacité incroyable à s'adapter à ces conditions climatiques extrêmes, en ralentissant sa respiration afin de protéger son feuillage, trouvant dans un sol cultivé les ressources en eau suffisantes.

Au final, une récolte de faible volume (30 hls/ha). Une perte de l'ordre de 35% causée dans un premier temps par quelques dégâts de gel et de grêle et dans un second temps par cet épisode de sècheresse qui a fait que les raisins présentaient des volumes de jus inférieurs de 20 à 25% à la normale.

2022 c'est autre chose!

Nous sommes sur une année de très grande émotion autant pour le vigneron qui a eu la chance de connaître cela que pour l'amateur qui aura la chance d'avoir quelques flacons de ce millésime hors norme dans sa cave.



CHÂTEAU

TOUR DE PEZ

IR DE PE



VENDANGES

Du 15 septembre au 5 octobre



ASSEMBLAGE FINAL

- 62% Merlot
- 30% Cabernet Sauvignon
- 8% Cabernet Franc



PROFIL ANALYTIQUE

- $13^{\circ}5$ alc.
- 3,63 pH
- 81 Indice Polyphénol
- 3,55 AT



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur noire, dense avec nuances violine, Nez de fruits noirs myrtille et mures. Très belle énergie en bouche autour d'un aspect très velouté, cachemire, Taffetas du cabernet franc. Le vin fascine par son touché inhabituel pour ce type de terroir.

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



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







