



SAINT-ESTÈPHE

2024

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 exemplaire et une viticulture à Haute Valeur Environnementale, Tour de Pez est un des joyaux de l'appellation, travaillé par le vigneron pour atteindre la nesse et l'excellence.



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

Vignobles de Larose
vignoblesresponsables

Lieu-dit "l'Hereteyre", 33180 Saint-Estèphe
05 56 59 31 60 • 05 56 59 71 12
vignoblesdelarose.com

“ Donnez du sens à vos émotions ”



Climatologie saison 2023/2024

En synthèse : une saison viticole "renversante" avec un hiver très doux et exceptionnellement pluvieux et un été particulièrement frais. La saison la plus déficitaire en terme d'ensoleillement depuis 10 ans.

Saison hivernale : Températures : Très douces +5,6°C d'octobre à mars. Soit +1°C en moyenne par mois sur cette période. Pluviométrie : Exceptionnellement pluvieux +34% (+330 mm) d'excès de précipitation. 1260 mm en moyenne sur le Médoc.

Saison estivale : Températures : Particulièrement fraîches -5,7°C de mai à septembre. Soit -1°C en moyenne par mois sur cette période. Pluviométrie : Globalement dans les normales saisonnières mais avec un excès d'eau sur mai et septembre (+5 mm).

Nature des sols

Argilo-calcaire

Superficie vigne

18 ha

Densité moyenne

8 000 pieds/ha

Âge moyen

35 ans

Assemblage

Merlot : 61 % Cabernet Sauvignon : 35 % Cabernet franc : 4 %

Méthodes culturales

• Viticulture à Haute Valeur Environnementale • Taille médocaine en guyot double • Travail du sol et enherbement • Pas de désherbage chimique • Effeillage • Vendanges manuelles • Date de début de vendange : 27 septembre

Vinification

• Tri optique • Refroidissement de la vendange pour vinification à basse température • Macération pré-fermentaire à froid • Sélection et vinification parcellaire

Elevage

65 % en barriques neuves (225 et 400 l) + 28% en cuve + 5% en barriques 1 vin + 2 % en jarres en grès

Mise en bouteille

Au château, 18 mois après la récolte
Bouchon garanti sans défaut
Vin bas sulfites < 65 mg/l



Données analytiques

Alc./vol. : 12.4 %
pH : 3.27
IPT : 67
Acidité totale : 4.39 g/L

Production

50 667 btl