



# CHÂTEAU TOUR DE PEZ

CRU BOURGEOIS

SAINT-ESTEPHE

## 2018



## Cette année-là

Les premiers mois de l'année ont été très difficiles avec les conditions climatiques extrêmes du printemps qui ont fait craindre le pire. Le grand beau temps de l'été qui a perduré jusqu'en octobre, a donné à 2018 tous les atouts d'un grand. L'adage « Après la pluie, le beau temps » résume parfaitement l'année. C'est bien le retour du soleil et de la chaleur qui a sauvé ce millésime et l'a inscrit dans la lignée des plus grands en lui conférant une fraîcheur et une concentration exceptionnelle.

Une fois de plus, les terroirs de Saint-Estèphe ont démontré leur grande capacité à tirer profit des contradictions climatiques notamment en restituant pendant la sécheresse estivale l'eau des réserves hydriques accumulées tout au long d'un hiver pluvieux. En raison de la forte pression sanitaire liée au climat humide du printemps, les rendements pour certains ont pu être inférieurs mais sans aucune incidence sur la qualité et finalement la récolte se situe dans la moyenne de la dernière décennie.

Des vendanges précoces et longues se sont déroulées dans des conditions optimales. Le raisin gorgé de soleil au fruit magnifique et d'une couleur éclatante présentait une maturité remarquable.

Dans les chais, les extractions s'opéraient facilement tant la matière était riche et structurée.

Un millésime idéal qui n'a pas fini de nous faire rêver !



### VENDANGES

Merlots le 22 septembre,  
Cabernets Sauvignons le 6 octobre,  
Cabernets Francs le 3 octobre



### ASSEMBLAGE FINAL

- Merlot 66%  
- Cabernet Sauvignon 25%  
- Cabernet Franc 9%



### RÉCOMPENSES

Terre de Vins : 91-92/100  
James Suckling : 91/100  
Yves Beck : 91-92/100  
Decanter : 90/100  
Jancis Robinson : 15/20

Challenge International du Vin : Médaille d'Or  
Parker Guide of the Wine of France : Médaille d'Or  
Decanter World Wine Awards : 90/100

### TERROIR

Graves Girondines  
et marnes argilo-calcaires



### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé, parfum de fruits rouges frais grâce à sa dominante de merlot. L'attaque en bouche est douce, ample et ronde. Grande finesse des tanins qui lui donne un coté charmeur et séducteur. L'équilibre est beau et le plaisir est au rendez-vous. La finale soyeuse garde un joli coté juteux.

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](http://vignoblesdelarose.com)



VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE





# CHÂTEAU TOUR DE PEZ

CRU BOURGEOIS  
SAINT-ESTEPHE

## 2018



## Cette année-là

Les premiers mois de l'année ont été très difficiles avec les conditions climatiques extrêmes du printemps qui ont fait craindre le pire. Le grand beau temps de l'été qui a perduré jusqu'en octobre, a donné à 2018 tous les atouts d'un grand. L'adage « Après la pluie, le beau temps » résume parfaitement l'année. C'est bien le retour du soleil et de la chaleur qui a sauvé ce millésime et l'a inscrit dans la lignée des plus grands en lui conférant une fraîcheur et une concentration exceptionnelle.

Une fois de plus, les terroirs de Saint-Estèphe ont démontré leur grande capacité à tirer profit des contradictions climatiques notamment en restituant pendant la sécheresse estivale l'eau des réserves hydriques accumulées tout au long d'un hiver pluvieux. En raison de la forte pression sanitaire liée au climat humide du printemps, les rendements pour certains ont pu être inférieurs mais sans aucune incidence sur la qualité et finalement la récolte se situe dans la moyenne de la dernière décennie.

Des vendanges précoces et longues se sont déroulées dans des conditions optimales. Le raisin gorgé de soleil au fruit magnifique et d'une couleur éclatante présentait une maturité remarquable. Dans les chais, les extractions s'opéraient facilement tant la matière était riche et structurée.

Un millésime idéal qui n'a pas fini de nous faire rêver !



### VENDANGES

Merlots le 22 septembre,  
Cabernets Sauvignons le 6 octobre,  
Cabernets Francs le 3 octobre



### ASSEMBLAGE FINAL

- Merlot 66%  
- Cabernet Sauvignon 25%  
- Cabernet Franc 9%



### PROFIL ANALYTIQUE

- 13,92° alcoolique  
- 3,6 pH  
- 61 Indice Polyphénol

### TERROIR

Graves Girondines  
et marnes argilo-calcaires



### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé, parfum de fruits rouges frais grâce à sa dominante de merlot. L'attaque en bouche est douce, ample et ronde. Grande finesse des tanins qui lui donne un coté charmeur et séducteur. L'équilibre est beau et le plaisir est au rendez-vous. La finale soyeuse garde un joli coté juteux.

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](http://vignoblesdelarose.com)



VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

