

LES HAUTS DE PEZ

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

Merlot : 16 septembre
Cabernet Sauvignon : 2 octobre
Cabernet Franc : 29 septembre



ASSEMBLAGE FINAL

- Merlot 28%
- Cabernet Sauvignon 57%
- Cabernet Franc 19%



PROFIL ANALYTIQUE

- 13° alcoolique
- 3,70 pH
- 60 Indice Polyphénol

TERROIR

Graves Girondines
et marnes argilo-calcaires



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis brillante de bonne intensité.
Fruis rouges frais au nez, bouche gourmande
aux tanins bien enveloppés avec un joli retour
sur le fruit en finale.

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

