

CHÂTEAU DE PEZ



2024

EN TOUT ESPoir DE CAUSE...

Sans surprise, les sols graveleux et sous-sols argilo-calcaires de Pez auront été d'une aide précieuse pendant cette année 2024, marquée par les excès de pluviométrie. Obtenir une matière première mûre, concentrée et racée était une gageure mais le terroir exceptionnel de Pez a grandement contribué à la réalisation d'un vin gourmand et en équilibre, tout en élégance et densité.

— NICOLAS GLUMINEAU

LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
27 HL/H	12,9% VOL.	3,6	8%

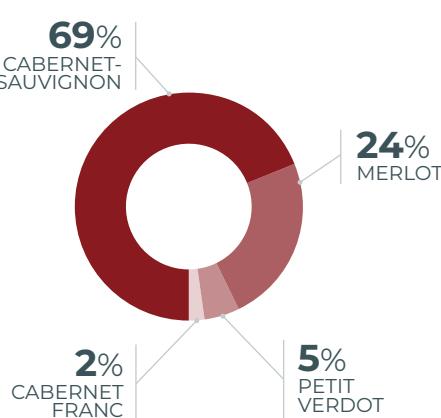
VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE
CUVES **BOIS ET TRONCONIQUES**
EN **INOX THERMORÉGULÉES**

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **18** MOIS
50% DE BARRIQUES NEUVES
CHAUFFE LONGUE MOYENNE
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

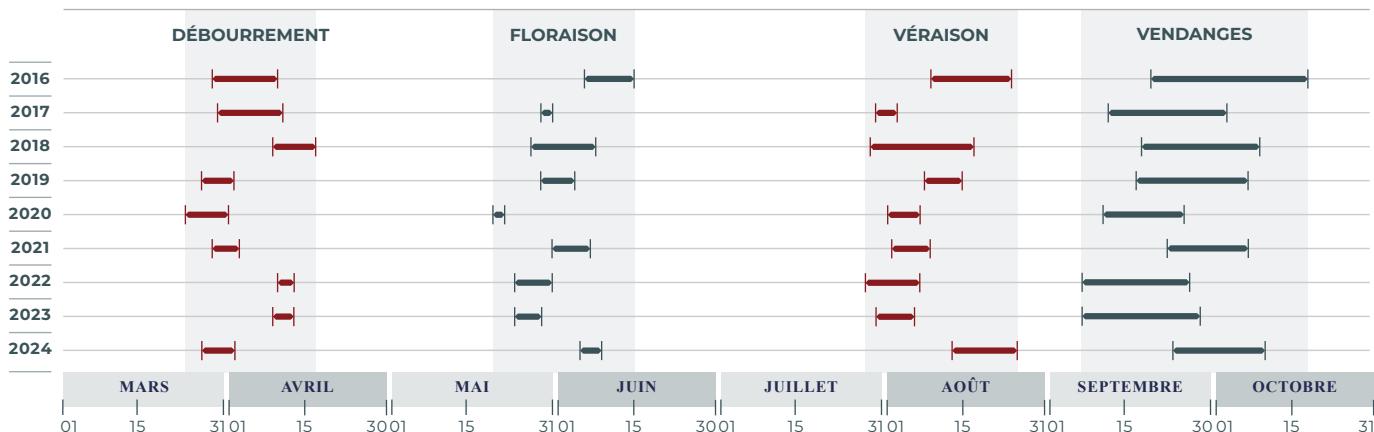
ASSEMBLAGE



NOTES DE DÉGUSTATION

Des notes fleuries de rose rouge, pivoine et aubépine marquent le nez de ce vin, qui laisse aussi s'exprimer l'orange sanguine, annonciatrice de puissance et de gourmandise. La bouche laisse s'exprimer le Cabernet-Sauvignon mûr ! Ce vin est minéral (roche mouillée) et épice (poivre noir). Le bâton de réglisse vient préciser des notes racinaires très tentantes et complexes, laissant alors survenir des notes finales de muscade délicates.

LE MILLÉSIME



L'hiver et le printemps ont été marqués par une pluviométrie record et des températures assez fraîches. L'impact de ces conditions inhabituelles, notamment pendant le printemps, se fait sentir sur le développement végétatif de la vigne. Le **DÉBOURREMENT** de la vigne démarre fin mars, mais le cycle végétatif est ensuite au ralenti. Le temps entre la **FLORAISON** et la **VÉRAISON** s'étire dans une notable langueur de début juin à mi-août. Coulure, millerandage et mildiou ternissent les perspectives de rendements. Heureusement, les quelques semaines estivales, sèches et ensoleillées, de mi-juillet à fin août, permettent de faire mûrir les raisins. Les **VENDANGES** se déroulent plus tardivement que les millésimes précédents, du 24 septembre au 8 octobre.

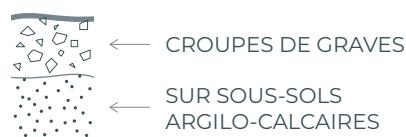
LE VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE

42 HECTARES

EN PRODUCTION : 39 HECTARES

COMPOSITION DES SOLS



DENSITÉ DE PLANTATION

8.000 PIEDS / HECTARE

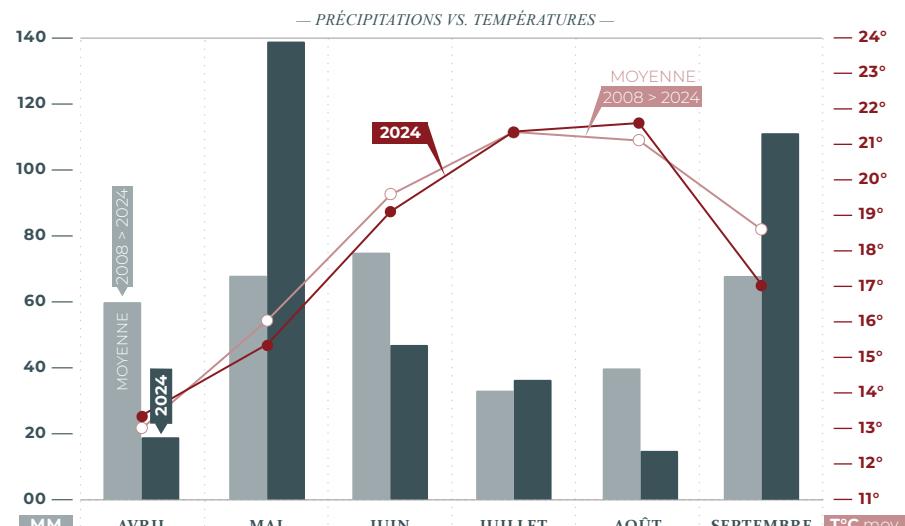
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

25 ANS

VITICULTURE

VITICULTURE **RAISONNÉE**
AVEC PRATIQUES EN **BIODYNAMIE**

LE CLIMAT



— PRÉCIPITATIONS VS. TEMPÉRATURES —

