



CHÂTEAU TOUR DE PEZ

CRU BOURGEOIS
SAINT-ESTEPHE

2020

Cette année-là

Le vigneron a dû faire face à une année climatique compliquée avec tous les maux que peut subir un vignoble tels que le gel, la coulure, le mildiou détruisant précocement une partie de la récolte et pour finir la sécheresse qui a complété l'action du mildiou en réduisant très sensiblement la taille des raisins.

2020 restera une année précoce avec une pluviométrie contrastée surtout positionnée durant l'hiver et le printemps. A partir du 20 juin et jusqu'à mi-août seulement 10 mms de pluie et des réactions différentes du cep de vigne en fonction du porte greffe, du cépage, du sol et sous-sol et du mode d'entretien des sols : ne dit-on pas qu'un binage vaut deux arrosages !

La véraison qui s'est enclenchée dernière décade de juillet, fut lente et régulière comme la maturation en septembre. Encore une fois on enregistre un écart important entre la date de la maturité technologique (maturité de la pulpe contenant sucres et acides) et la date de la maturité phénolique (maturité de la pellicule contenant précurseur aromatiques, anthocyanes et tanins).

Heureusement cette période de longue attente de l'ordre de 2 semaines s'est accompagnée d'un climat plutôt favorable, frais et assez sec laissant augurer de magnifiques promesses dans les cuves car, tout le monde le sait, Bordeaux n'aime pas les excès.

Le début des vendanges le 17 septembre pour nos parcelles les plus précoces confirme la faible quantité de raisins mais surtout le très grand potentiel du millésime ou le vigneron attentif aux caractéristiques des raisins ramassés en fonction des terroirs et des itinéraires techniques, aura su composer la musique qui sonnera aux oreilles des amateurs de plénitude, douceur, fraîcheur aromatique et équilibre.

Cela nous rappelle la fameuses trilogie 1988-1989-1990 avec maintenant notre tryptique 2018-2019-2020.



VENDANGES

Du 22 septembre au 1^{er} octobre
Merlot : 22 septembre
Cabernet Franc : 28 septembre
Cabernet Sauvignon : 30 septembre



ASSEMBLAGE FINAL

- 70 Merlot %
- 20 Cabernet Sauvignon %
- 10 Cabernet Franc %



RÉCOMPENSES

- James Suckling : 91-92/100



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur pourpre d'une grande intensité
Nez marqué par des notes plutôt florales dues à la parfaite réaction du terroir au stress hydrique
Le calcaire affleurant a engendré des vins frais, pleins et friands tous cépages confondus.
Qui a dit que Saint Estèphe faisait des vins austères ?
Tour de Pez 2020 restera un modèle de complexité et de finesse.



PROFIL ANALYTIQUE

- 13° alcoolique
- 3,55 pH
- 72 Indice Polyphénol

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



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

