

## LES HAUTS DE PEZ AOC Saint-Estèphe



### PRESENTATION

1989, la famille Bouchara, issue de l'industrie pharmaceutique et cosmétique achète la propriété. Dès son arrivée, elle entreprend de lourds investissements. Des travaux colossaux seront ainsi débutés par la remise en état de la tour et la construction intégrale des installations techniques. La noblesse des lieux s'unit ainsi à la noblesse du vin grâce aux efforts importants et réguliers entrepris dans le vignoble.

Tout le savoir-faire de l'équipe – de la vigne à la bouteille – se retrouve dans la dégustation des vins de Tour de Pez. Sous l'impulsion de la Famille Bouchara et de son équipe, le vin ne cesse, au fil des millésimes, de gagner en qualité, en précision, et ainsi en notoriété et en reconnaissance de ses pairs.

Château Tour de Pez est membre de l'Alliance des Crus Bourgeois et de la Commanderie du Bontemps ainsi que du Grand Cercle des Vins de Bordeaux.

### DEGUSTATION

D'un rouge vif et brillant, Les Hauts de Pez 2013 expriment au nez des arômes de fruit et un léger boisé bien fondu. Le caractère du merlot est bien marqué. La structure en bouche est souple et gourmande. La finale onctueuse, fraîche et fruitée est de bonne longueur.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Terroir :** Marnes argilo-calcaires

**Superficie :** 30 ha

**Densité de plantation :** 8500 pieds / hectare

**Rendement :** 40 HL/hectare

**Age moyen du vignoble :** 25 ans

**Cépages :**

Merlot 68%,  
Cabernet Sauvignon 14%,  
Cabernet Franc 18%

**Méthode culturale :** Culture traditionnelle respectueuse de l'environnement, travail du sol mécanique, sans pesticide, effeuillage manuel.

**Vendanges :** manuelles avec tri rigoureux des raisins sur pied, ramassage en cagettes de faible contenance puis second tri minutieux et manuel au cuvier.

**Vinification :** Traditionnelle à basse température (26°C) en cuves inox thermo-régulées. Cuvaison 3 semaines

**Élevage :** 12 mois en barriques de chêne Français (barriques d'un vin et deux vins) et en cuves inox. Collage au blanc d'œuf.