



## Château Tour de Pez

*Situé au cœur du terroir de Saint-Estèphe, le Château Tour de Pez appartient au hameau de Pez, célèbre par le développement de ses grands crus. L'histoire du Château Tour de Pez est à pister dans les méandres de l'histoire viticole du village de [Saint Estèphe](#), faite de successions, de mariages, de partages, de recompositions... À partir de 1838, le vignoble apparaît sous le nom « Cru Lhereteyre », déjà reconnu et classé parmi les Crus Bourgeois, un classement qui ne s'est jamais démenti depuis.*

*C'est un vignoble à taille humaine, très morcelé, à la manière bourguignonne : pour 19 hectares, il ne compte pas moins de 39 parcelles !*

*Les Vignobles de Larose l'acquièrent en 2019, y décelant « une belle endormie » : il devient le quatrième fleuron de leurs propriétés médocaines. Avec ce changement de propriétaire, le Château Tour de Pez écrit un nouveau chapitre de son histoire. La restructuration du cuvier mis en cohérence avec son parcellaire, l'investissement dans du matériel de pointe et le savoir-faire des équipes ont permis, dès le millésime 2019, une expression précise de l'identité de son terroir.*

*Aujourd'hui, nous vous y réservons un accueil sur-mesure pour vous dévoiler notre savoir-faire vigneron et nos secrets de fabrication tout en partageant un moment convivial et authentique en dégustant nos plus beaux millésimes. Visites et dégustations uniquement sur rendez-vous toute l'année du lundi au vendredi. Propriété fermée les jours fériés et les weekends.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** Château TOUR DE PEZ

**Propriétaire:** VIGNOBLES DE LAROSE SA

**Directeur:** FRANCK BIJON

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 19.29 Ha

**Âge moyen des vignes:** 35 ans

**Terroir / Géologie:** graves girondines et marnes argilo calcaires

**Encépagement en %:** 65% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc

**Vinification:** traditionnelle en cuves inox thermorégulées

**Durée d'élevage, % Barriques neuves:** 12 à 14 mois en barriques de chênes français (35% neuves)

**Conduite du vignoble:** Viticulture raisonnée et raisonnable, respectueuse de l'environnement Et des hommes. Travail du sol sans pesticide, effeuillage manuel

## VISITES

**Visite des installations techniques:** Oui

**Visite à la vigne:** Non

**Visite privative possible:** Non

**Visite non privative:** Non

**Visite gratuite:** Non

**Visite payante:** Oui, à partir de 10 €

**Visite sans rendez-vous:** Non

**Visite avec rendez-vous:** Oui

**Visite faite par le propriétaire:** Non

**Parcs et jardin accessibles au public:** Non

## HORAIRES D'OUVERTURE

**Lundi:** Ouvert

**Mardi:** Ouvert

**Mercredi:** Ouvert

**Jeudi:** Ouvert

**Vendredi:** Ouvert

**Samedi:** Fermé

**Dimanche:** Fermé

## CONTACT

**Adresse:** Lieu-dit l'Héreteyre , 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.260154 / -0.793188

**Téléphone:** +33(0)675592842

**Portable:** +33556594172

**Site internet:** <http://www.tourdepez.com>

**Email:** [visite-vdl@vignoblesdelarose.com](mailto:visite-vdl@vignoblesdelarose.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/tourdepez/>

**Instagram:** [https://www.instagram.com/tour\\_de\\_pez/](https://www.instagram.com/tour_de_pez/)