

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.

Après deux siècles d'existence paisible et de reconnaissance discrète, le Château Tour de Pez se révèle peu à peu comme un grand vin d'avenir. Face au réchauffement climatique, son sol argilo-calcaire typique de Saint-Estèphe fait de ce terroir exceptionnel celui de demain. Avec un engagement RSE exemplaire et une viticulture à Haute Valeur Environnementale, Tour de Pez est un des joyaux de l'appellation, travaillé par le vigneron pour atteindre la finesse et l'excellence.

IDENTITÉ

Raison sociale: Château TOUR DE PEZ

Propriétaire: VIGNOBLES DE LAROSE SA

Directeur: Lorraine Watrin

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 18 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans
Terroir / Géologie: Graves fines, sables de graves, argilo-calcaire
Encépagement en %: 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Vinification: traditionnelle en cuves inox thermorégulées
Durée d'élevage, % Barriques neuves: 16 mois en barriques de chêne français (50% 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: Non
Visite à la vigne: Non
Visite privative possible: Non
Visite non privative: Non
Visite gratuite: Non
Visite payante: Non
Visite sans rendez-vous: Non
Visite avec rendez-vous: Non
Visite faite par le propriétaire: Non
Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé
Mardi: Fermé
Mercredi: Fermé
Jeudi: Fermé
Vendredi: Fermé
Samedi: Fermé
Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: Lieu-dit l'Héreteyre , 33180 SAINT-ESTEPHE
Coordonnées GPS: 45.260154 / -0.793188
Téléphone: 0556594172

Portable: 0682230197

Site internet: http://www.tourdepez.com

Email: visite-vdl@vignoblesdelarose.com

Facebook: https://www.facebook.com/vignoblesdelarose

Instagram: https://www.instagram.com/vignoblesdelarose/