



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

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

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