

Château Tour de Pez

Saint-Estèphe

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

65 % Merlot
31 % Cabernet Sauvignon
4 % Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

Du 19 septembre au 2 octobre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Tri optique • Refroidissement de la vendange pour vinification à basse température • Macération pré-fermentaire à froid • Sélection et vinification parcellaire.

ELEVAGE

65 % en barriques neuves (225 et 400 l) +
45% en cuve

NOMBRE DE BOUTEILLE

68 925

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,0

PH

3,45



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie