

# 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