

Château Tour de Pez

Millésime :	200 8
Appellatie :	Saint-Estèphe, Cru Bourgeois
Domein :	Château Tour de Pez

Château Tour de Pez is een Cru Bourgeois, gelegen in Saint-Estèphe in de Médoc, één van de meest befaamde wijnregio's in Frankrijk. In 1931 nam het domein de naam Château Tour de Pez aan en sinds 1989 is Philippe Bouchara – een industrieel uit de cosmetische en farmaceutische wereld – eigenaar van Château Tour de Pez. Hij geeft het domein onmiddellijk de nodige middelen en start met de renovatie van de gebouwen, de toren en de installaties.

Oppervlakte :	30 ha
Bodem:	kiezelhoudende bodem klei en kalk
Druivensoorten :	60% Merlot 35% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot



Gemiddelde leeftijd vd wijnranken:	35 jaar
Rendement:	46 hl/ha

Vinificatie:

Manuele oogst.
Traditionele vinificatie op lage temperatuur (26 – 28°C) in inox vaten met temperatuurcontrole.
Klaring met eiwit.

Rijping:	12 à 18 maanden op vaten van Frans eikenhout (Allier) 40% nieuwe vaten
-----------------	---

Degustatie Notities:

Oog:	Diepe en schitterende bordeaux kleur
Neus:	Neus van rijp fruit (kers) met licht kruidige toets
Mond:	Evenwichtige wijn met zachte structuur. Mooie tannines. Complexe en aanhoudende afdronk.

SCORES

05/05/2009 WEIN WISSER (RENÉ GABRIEL) : 18 / 20



Mittleres Granat-Purpur, feiner Rand. Erotisches Bouquet, volle süsse Frucht, Kokos und Vanille sowie feine Zedernnoten von den Barriques. Ein Mund voll Wein, burgundisch, cremig, weich mit Amarena- und Rotkirschennoten, schöne Länge. Ein erotischer St. Estèphe, sehr modern vinifiziert, einen königlichen Genuss bietend. 2016 – 2028

23/04/2009 TAST : 14 / 20



Belle extraction de tanins, l'ensemble est gourmand, agréable et assez raffiné. Il sera rapidement prêt à boire.

14/04/2009 DECANTER MAGAZINE (STEVEN SPURRIER) : 15 / 20



Deep colour, good fleshy, lively wine, forward style. Drink 2011-15.

07/04/2009 WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 86-88 / 100



Very little on the nose – there is just a touch of grey rot, but not too much and the palate is clean and fresh on the entry. Firm, furry tannins, some attractive wild strawberry and cherry accents towards the finish that has good weight if not complexity. Not bad. Tasted March 2009.

Château Tour de Pez

Millésime :	2008
Appellation :	Saint-Estèphe, Cru Bourgeois
Domaine :	Château Tour de Pez

Le Château Tour de Pez est un Cru Bourgeois, située à Saint-Estèphe dans le Médoc, l'une des régions viticoles les plus renommées de France. Ce n'est qu'en 1931 que la propriété prendra définitivement le nom de PEZ. En 1989, Philippe Bouchara, issu de l'industrie cosmétique et pharmaceutique, achète la propriété. Dès son arrivée, il a su donner à Tour de Pez les moyens dignes d'un Grand Cru Classé. Il a entrepris la remise en état des bâtiments, par la reconstruction de la tour et la rénovation des installations techniques.

Superficie :	30 ha
Sol :	graves girondines et marnes argilo-calcaires
Cépages:	60% Merlot 35% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot
Âge moyen des vignes :	35 ans
Rendement :	46 hl/ha

Vinification:

Vendanges manuelles.
Vinification traditionnelle à basse température (26 – 28°C) en cuves inox thermo-régulées.
Cuvaison de 3-4 semaines.
Collage au blanc d'œuf.

Elevage :	12 à 18 mois en barriques de chêne français (40% bois neuf)
------------------	--

Notes de dégustation :

Œil :	Elégante robe bordeaux dense et brillante.
Nez :	Nez de fruits mûrs (cerise) légèrement épicés.
Bouche :	Structure douce et fondue. Belle qualité des tanins. L'ensemble montre une structure vineuse très équilibrée. La finale montre une belle complexité assise sur une persistance aromatique de fruits frais.

