

# Château Tour de Pez

<b>Millésime :</b>	2014
<b>Appellatie :</b>	Saint-Estèphe, Cru Bourgeois
<b>Domein :</b>	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.

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



<b>Gemiddelde leeftijd vd wijnranken:</b>	35 jaar
---	---------

<b>Rendement:</b>	46 hl/ha
-------------------	----------

## Vinificatie:

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

<b>Rijping:</b>	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

28/10/2016 WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 83 / 100



The 2014 Tour de Pez had a rather stilted and, dare I say, under-ripe nose that lacked the fruit intensity of its peers. The palate is dry and lean on the entry, quite hard in texture, gaining a little more harmony towards the finish. On this showing, it just does not have the substance and density I seek in a Saint Estèphe. Tasted September 2016.

21/05/2015 LE POINT (JACQUES DUPONT) : 14,5 / 20



Fruits rouges, vif, séveux, très tendu, élevage élégant, tonique, pureté du fruit. 14,20 €.

30/04/2015 WINE ADVOCATE (NEAL MARTIN) : 84-86 / 100



The Château Tour de Pez 2014 feels just a little muddled on the nose compared to its peers. The palate is medium-bodied with chewy tannin, a little coarse perhaps and missing some cohesion toward the tapered finish. Hopefully it will gain some substance during its maturation.

17/04/2015 DECANTER.COM (STEVEN SPURRIER) : 15,5 / 20



Nice floral nose, but fruit a bit green; should improve. Drink: 2018-2022 (85)

10/04/2015 JAMESSUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 90-91 / 100



This is really deep and rich with an impressive intensity of fruit and velvety tannins. Lots going on here.

01/04/2015 WINE ENTHUSIAST (ROGER VOSS) : 89 / 100



88-90. Barrel Sample. This wine is very dry with a strong sense of extraction. Some fruit peaks out however the firm tannins seem to overpower come the finish. — R.V. (4/1/2015)

01/04/2015 RENÉ GABRIEL (RENÉ GABRIEL) : 17 / 20



Aufhellendes Granat mit mittlerer Dichte, feiner, aufhellender Rand. Offenes, fast parfümiert wirkendes Cassisbouquet, Kokosnuancen, delikater Ansatz. Im Gaumen zart, cremig und wirkt so fast etwas geschliffen. Setzt auf Eleganz und wird schon bald einen Riesenspass bieten. 17/20 2021 – 2038

31/03/2015 WINE SPECTATOR (JAMES MOLESWORTH) : 87-90 / 100



This has good cut, with a lightly pebbly frame and an iron-accented spine. Damson plum and bitter cherry fruit forms the core. Shows purity and length.

# Château Tour de Pez

<b>Millésime :</b>	2014
<b>Appellation :</b>	Saint-Estèphe, Cru Bourgeois
<b>Domaine :</b>	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.

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

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

## Notes de dégustation :

<b>Œil :</b>	Elégante robe bordeaux dense et brillante.
<b>Nez :</b>	Nez de fruits mûrs (cerise) légèrement épicés.
<b>Bouche :</b>	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.

