



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947

★★★
SÉLECTION
PRESTIGE



L'ECLAT DE TOUR DE PEZ

● Rouge

L'Eclat de Tour de Pez est produit par Le Château Tour de Pez. La présence marquée de merlot dans les vignes de Château Tour de Pez apporte des notes tout à fait atypiques en Médoc, offrant ainsi à l'Eclat de Tour de Pez, une identité forte et remarquable.

Depuis maintenant vingt-cinq ans, un travail de fond et de qualité permet, d'année en année, de produire des vins dignes d'un Grand Cru Classé.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Saint-Estèphe
SURFACE PLANTÉE	30 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	<ul style="list-style-type: none">• 60% Merlot• 35% Cabernet Sauvignon• 5% Cabernet Franc

VIGNES

Age moyen des vignes : 25 ans plantées à 8 500 pieds/hectares. Culture traditionnelle respectueuse de l'environnement, travail du sol mécanique, sans pesticide, effeuillage manuel.

LES VENDANGES

Manuelles avec tri rigoureux des raisins sur pied, ramassage en cagettes de faible contenance puis second tri minutieux et manuel au cuvier.

CENOLOGUE Eric Boissenot

VINIFICATION

Traditionnelle à basse température (26°C) en cuves inox thermo-régulées. Cuvaison : 3 semaines

ELEVAGE 12 mois en barriques de chêne français et en cuves inox.

PRODUCTION 50.000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF 13,25% vol.
OBTURATEUR Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT Cartons de 6 bouteilles à plat

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un rouge vif et brillant, L'Eclat de Tour de Pez 2014 exprime au nez des arômes de fruit et un boisé bien fondu. Le caractère du cabernet est bien marqué. La structure en bouche est souple et gourmande. La finale onctueuse, fraîche et fruitée est de bonne longueur.

NOTES & DISTINCTIONS

Millesime 2014 Commended
Decanter World Wine Awards
Awarded: 2017

