



 2024

## AIN'T NO MOUNTAIN HIGH ENOUGH

« *Ain't no mountain high enough* » : symbole de la détermination et la résilience des vigneronns face aux obstacles climatiques.

L'hiver s'ouvre sur une pluviométrie excédante et des températures douces, offrant à la vigne un démarrage précoce et homogène. Ce début de cycle dynamique annonce un millésime placé sous le signe de l'adaptation et de la maîtrise.

Au printemps, les conditions humides exigent une vigilance accrue, mais la réactivité des équipes permet de préserver tout le potentiel du vignoble. Progressivement, la vigne retrouve son équilibre et poursuit son développement sous un climat plus clément, laissant entrevoir une belle évolution.

L'été, chaud mais sans excès, favorise une maturation progressive et harmonieuse des baies. L'ensoleillement optimal sublime les arômes et préserve la fraîcheur du fruit, tandis que les pluies de fin de cycle viennent parfaire l'équilibre des raisins à l'approche des vendanges.

Précises et sélectives, les vendanges permettent de récolter des raisins sains et parfaitement mûrs. Château Ormes de Pez 2024 se distingue par son élégance et sa fraîcheur. L'équilibre subtil entre finesse et intensité signe un millésime harmonieux, fidèle à l'expression du terroir.

« *Château Ormes de Pez 2024 présente une robe brillante et une belle couleur profonde, accompagnée d'un nez fruité et délicat. En bouche, les tanins sont fondus, offrant une texture onctueuse et un équilibre harmonieux. Ce millésime révèle une grande finesse et une belle suavité, promettant un beau potentiel de garde.* »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2025

### Appellation

Saint-Estèphe

### Surface

40 hectares

### Sol

Graves garonnaises  
et argilo-sableux

### Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif  
à la vigne et sur table

### Rendements moyens (appellation)

33.5 hL/ha

### Elevage

16 mois en barriques  
de chêne français  
(45 % de bois neuf)

### Assemblage

48 % Merlot  
41 % Cabernet Sauvignon  
6 % Petit Verdot  
5 % Cabernet Franc

### Analyses

Acidité : 3,6 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Alcool : 13 % vol.  
pH : 3,61  
IPT : 69

