

2022

Always look on...

THE BRIGHT SIDE OF LIFE

La végétation connaît en 2022 des conditions climatiques exceptionnelles. Une nouvelle fois, la nature, et plus particulièrement la vigne, nous impressionne par sa capacité à puiser dans ses ressources les plus précieuses.

Alors que l'été s'installe à peine, la commune de Saint-Estèphe se fait surprendre par un épisode de grêle. Nous redoublons d'attention et de vigilance dans nos parcelles, lors du tri à la vigne et à la réception vendanges. Les raisins entrent à parfaite maturité.

Nous sommes satisfaits de la qualité de notre récolte, malgré un rendement limité.

Les baies, concentrées, nous laissent apercevoir un grand potentiel aromatique pour nos vins.

Le millésime 2022 révèle en effet l'équilibre idéal entre intensité et acidité.

Les tanins sont veloutés, les notes de fruits rouges et noirs expressives, et la finale toute en fraîcheur.

« Avec un nez marqué par des arômes de fruits noirs frais, Château Ormes de Pez 2022 est un vin souple et élégant. Il présente une structure fondue, une belle fraîcheur et des arômes fruités complexes. Un vin doté d'une belle persistance aromatique. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mai 2023



Appellation Saint-Estèphe

Surface 40 hectares

Sol Graves garonnaises et argilo-sableux

Vendanges Manuelles, avec tri sélectif à la vigne et sur table, 19-28 septembre

Rendements moyens (appellation) 31 hL/ha

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

Assemblage 39 % Cabernet Sauvignon - 51 % Merlot - 8 % Cabernet franc - 2 % Petit Verdot

Analyses Acidité : 3,4 g/L d'H₂SO₄ - Alcool : 14,3 % vol. - pH : 3,88 - IPT : 84