

<http://www.chateaupeze.com/fr/fiche-technique.html>



FICHE TECHNIQUE

LE VIGNOBLE

Superficie totale des vignobles du Château de Pez : 38 hectares
 Taille : Guyot double
 Âge moyen du vignoble : 25 ans
 Densité de plantation à l'hectare : 6500 à 10000 pieds / ha
 Encépagement :
 - 48% Merlot
 - 44% Cabernet Sauvignon
 - 4% Cabernet Franc
 - 3% Petit Verdot
 - 1% Malbec
 Porte-greffes : Riparia, 101 14, 3309.

VENDANGES

Manuelles.

VINIFICATION/ELEVAGE

Tri du raisin important.
 Egrappage, foulage et mise en cuves.
 Durée de cuvaison : 20 à 30 jours.
 Elevage en fûts de chêne dont 40% de bois neuf.
 Durée de l'élevage : 12 à 18 mois.

PRODUCTION/COMMERCIALISATION

Production entre 120.000 à 150.000 bouteilles par millésime
 Principaux pays d'exportation : Europe, USA, Asie.
 Distribution exclusive par le réseau Louis Roederer :

com@champagne-roederer.com

Safra 2010. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.