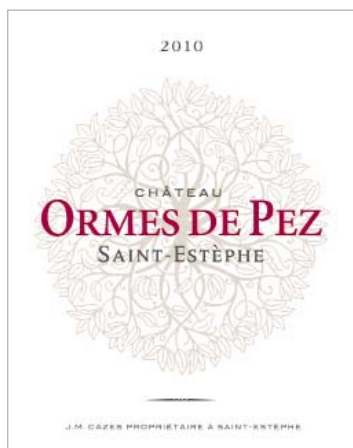


# CHÂTEAU ORMES DE PEZ



SAINT-ESTÈPHE

Propriétaire : Famille Cazes



La présence de grands ormes centenaires a donné son nom à ce cru, dont les origines remontent au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Après Lynch-Bages en 1939, Ormes de Pez est la deuxième propriété acquise par Jean-Charles Cazes en 1940.

Situé aux limites du hameau de Pez, à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le domaine se décompose en deux terroirs bien distincts : des parcelles de croupes graveleuses, sur des sols composés de quartz et de cailloux roulés, où les Cabernet s'épanouissent parfaitement et des parcelles plus argilo-sableuses, plus fraîches, qui conviennent au Merlot. Le même niveau d'exigence qu'au Château Lynch-Bages se retrouve de la conduite du vignoble jusqu'aux techniques de vinification et à l'élevage.

Expressions authentiques du terroir de leur appellation, les vins des Ormes de Pez présentent un caractère épicé et voluptueux avec une bonne structure tannique.

La demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle prolongée de murettes en pierre, épousant les dépendances et les chais, se confond avec les 40 hectares de vignes. Elle abrite cinq chambres d'hôtes offrant calme et détente dans un cadre privilégié.

Toutes les conditions semblent réunies pour élaborer un grand vin mais aussi pour passer un séjour de charme au cœur du vignoble.

160

Surface	40 ha
Production	240 000 bouteilles
Géologie	Graves garonnaises
Cépages	50 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 7 % Cabernet franc, 2 % Petit Verdot
Élevage	14 à 16 mois - Barriques neuves : 45 %

Directeur général : Jean-Charles Cazes

Château Ormes de Pez 33180 Saint-Estèphe  
GPS : Latitude : 45.260593 - Longitude : -0.78975  
Tél. +33 (0)5 56 73 24 00 - Fax +33 (0)5 56 59 26 42  
contact@ormesdepez.com - [www.ormesdepez.com](http://www.ormesdepez.com)