

## MILLÉSIME 2012 :

“ L’année a été perturbée par les conditions météo défavorables du début de saison. Nous sommes restés très attentifs, adaptant les travaux au vignoble de manière raisonnée, afin de contenir les menaces d’une pression sanitaire quasi-constante jusqu’au milieu de l’été. Avec le retour du beau temps début août, le calme est revenu dans la vigne. La véraison a été homogène sur tous les cépages, et la maturation s’est déroulée dans d’excellentes conditions qui nous ont permis d’attendre sans inquiétude la date idéale de récolte. Une fois encore le terroir argilo-calcaire tardif de Pey La Tour a offert une bonne résistance aux importantes variations hydriques, prouvant tout son potentiel.

## NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin présente une robe vive aux reflets brillants. Le nez au fruité intense de petits fruits rouges, framboise et mûre sauvage annonce une belle fraîcheur. La bouche gourmande et ronde se caractérise par de très beaux équilibres et une jolie longueur.

*Frédéric Bonnaïfous, Directeur des Vignobles Dourthe* ”

## VINTAGE 2012:

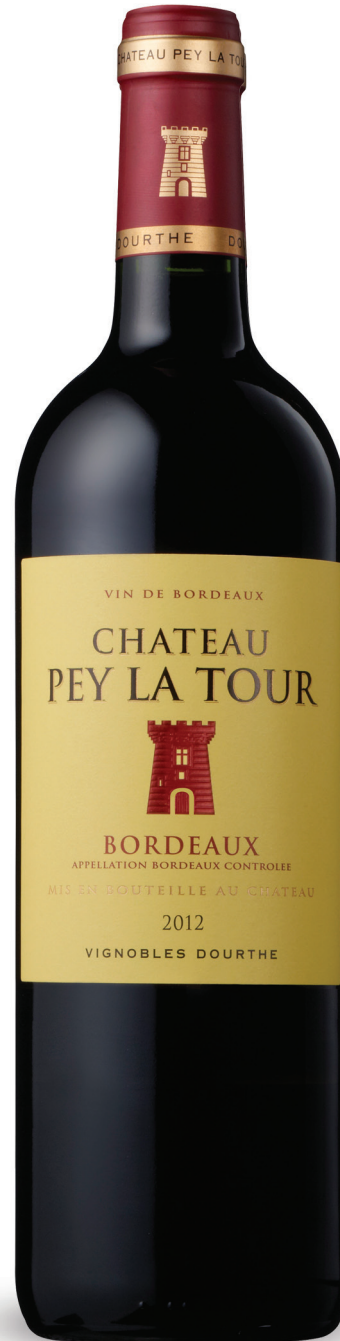
“ At Pey La Tour, like everywhere else, adverse weather conditions disrupted the vintage at the start of the season. We were extremely vigilant, and adopted a sustainable approach to managing the vineyard, to cope with the challenges of relentless disease pressure until mid-July. With the return of good weather at the beginning of August, calm was restored in the vineyard. Véraison was consistent for all varieties, and ideal ripening conditions allowed us to take our time and wait for the ideal picking date. Once again the late-ripening clay-limestone soils of Pey La Tour provided good resistance to vastly fluctuating water availability, and proved their worth.

## TASTING NOTES:

The wine is concentrated in appearance and tinged with brightness.

The nose is intense, with red berry fruit, raspberry and wild blackberry aromas, heralding freshness on the palate. The crunchy, rounded palate is defined by stunning balance and a good length.

*Frédéric Bonnaïfous, Dourthe Estates Director* ”



## VENDANGES :

Merlot : du 8 au 15 octobre

Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc : du 15 au 22 octobre

## ELEVAGE : En cuves

**ASSEMBLAGE :** 90 % Merlot,  
5% Cabernet Sauvignon , 5% Cabernet Franc

## MISE EN BOUTEILLE : Août 2013

## HARVEST:

Merlot: October 8th to 15th

Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc: October 15th to 22nd

## AGEING: In vats

**BLEND:** 90 % Merlot,  
5% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

## ESTATE BOTTLED: August 2013

**DOURTHE**  
BORDEAUX  
[www.dourthe.com](http://www.dourthe.com)

POUR PLUS  
D'INFORMATIONS



## LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Essence de Dourthe

Château Belgrave, *Grand Cru Classé Haut-Médoc*

Château Le Boscq, *Cru Bourgeois Saint-Estèphe*

Château La Garde, *Pessac-Léognan*

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Rahoul, *Graves*

Château Haut Gros Caillou, *Saint-Émilion Grand Cru*

Château Reysson, *Cru Bourgeois Haut-Médoc*

Château Pey La Tour, *Bordeaux Supérieur et Bordeaux*

Château De Ricaud, *Cadillac - Côtes de Bordeaux et Loupiac*