



CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Fleur de Pedesclaux, Pauillac, 2015

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2015



Le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse.

LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie : 49.7 hectares

Densité de plantation à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

Encépagement : 48 % Merlot, 47 % Cabernet-Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc

Vendanges du 18 septembre au 3 octobre

LE MILLÉSIME

L'hiver 2015 s'est avéré très arrosé. De janvier à avril, les précipitations enregistrées au Château Pédesclaux ont été supérieures de 35% aux normales saisonnières. Ceci a vivement contribué au rechargement hydrique mais a dans le même temps entraîné une forte pression du mildiou et du black rot au printemps. Les conditions fraîches en fin d'hiver ont légèrement retardé le débourrement mais la floraison, précoce et homogène, s'est déroulée dans des conditions climatiques idéales. A partir du 25 juin, l'été s'est considérablement réchauffé. La vigne a alors dû faire face à des contraintes hydriques importantes et à un ensoleillement exceptionnel jusqu'à la fin du mois de juillet, ce qui a favorisé la dégradation de l'ensemble des précurseurs d'arômes végétaux. Les premières pluies du mois d'août ont permis à la vigne une véraison rapide et uniforme. Puis, le temps plus frais et plus couvert a contribué à maintenir une belle acidité et une forte intensité de fruits frais dans les baies dont la taille était inférieure de 30 à 50% par rapport au millésime précédent.

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage, échardage, toilettage).

Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bout et de coeur des parcelles.

Vendanges en cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

Cuaison longue

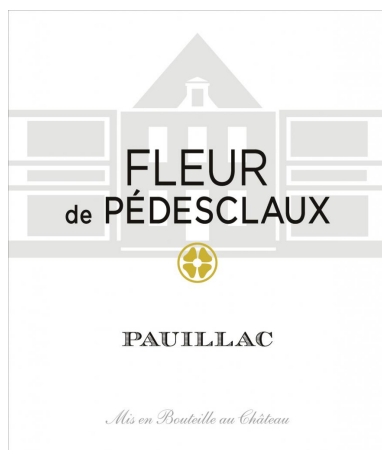
Délestages gravitaires

ELEVAGE

12 mois en barriques

CÉPAGES

Merlot : 74%, Petit verdot : 6%, Cabernet-sauvignon : 20%





CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2015

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2015



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.3 % vol.

Sucre résiduel : > 2 g/l

Acidité tartrique : 3.3 g/l

pH: 3.69

Age moyen des vignes: 35 ans

