

Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2016

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2016



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 : Jacky et Françoise Lorenzetti

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie : 49.7 hectares

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds

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

Date des vendanges : 29 septembre - 18 octobre

LE MILLÉSIME

Fruit d'une campagne viticole tendue, où la météorologie capricieuse nous aura tourmentés, l'année 2016 est un véritable millésime surprise.

La pluie suivie par la sécheresse nous fit craindre le pire, mais le terroir du Château Pédesclaux, les soins spécifiques apportés au vignoble ainsi que les retournements de situation providentiels, font de 2016 le millésime le plus attendu depuis le rachat de la propriété par Monsieur et Madame Lorenzetti en 2009. La qualité de la vendange a été telle que pour la première fois les 4 cépages emblématiques, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot et Cabernet Franc, sont présents dans l'assemblage final du Château Pédesclaux.

SITUATION

AOC Pauillac

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 cœur des parcelles.

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

CÉPAGES

Merlot : 67%, Cabernet-sauvignon : 30%, Petit verdot : 3%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.1 % vol.

pH: 3.52

