

## Fleur de Pédésclaux, Pauillac, 2013

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2013



Le second vin de Pédésclaux 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.

### PRÉSENTATION

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

Proportion de 2nd vin : 27%

Dates des vendanges : 30 septembre - 9 octobre

### LE MILLÉSIME

Quel début d'année humide et frais ! Des précipitations très régulières et des températures fraîches ont engendré un retard inédit du cycle végétatif, les données climatiques de la station météo de la propriété le démontrent. Après un débourrement homogène, la floraison a eu lieu les deux dernières semaines de Juin sous la pluie. Ces conditions climatiques ont entraîné un peu de coulure et de millerandage provoquant une baisse de rendement. Fort heureusement, les mois de Juillet et Août chauds et secs ont permis de rattraper ce retard et d'amener les baies à une pleine maturité.

### 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 bouts et coeur de parcelles. Vendanges en cagettes de 8kg, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

Cuaison longue

Délestages gravitaires

### ELEVAGE

16 mois en barriques

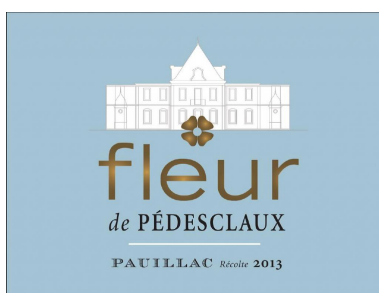
33% de barriques neuves

### CÉPAGES

Merlot : 75%, Petit verdot : 5%, Cabernet-sauvignon : 20%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 12.55 % vol.





Sucre résiduel : 0.2 g/l  
Acidité tartrique : 5.4 g/l  
pH: 3.51  
Age moyen des vignes: 35 ans  
Rendement: 33 hL/ha  
Volume de production : 318.135 / 42 418 bouteilles hL

#### DÉGUSTATION

Une robe d'une belle couleur rubis. Le nez exhale des notes de fraise et framboise fraîches. À la dégustation se révèlent ces arômes frais de fruits rouges accompagnés de notes légèrement épicées. Les tanins, suaves et souples, viennent structurer l'ensemble. La bouche se conclut sur une finale longue et fraîche qui donne envie d'y revenir.  
Dégusté à la propriété en juin 2016

