



CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2013

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2013

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

Proportion de 2nd vin : 27%

Vendanges du 30 septembre au 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.

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 caquettes 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

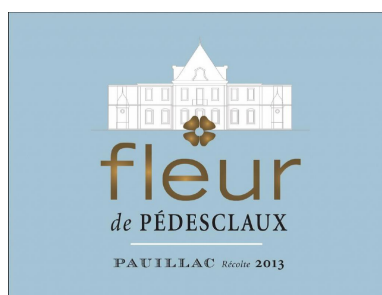
Merlot : 75%, Petit verdot : 5%, Cabernet-sauvignon : 20%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 12.55 % vol.

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité tartrique : 5.4 g/l





CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2013

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2013

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

