



CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2016

Pauillac, Rouge 2016



Comme pour les meilleurs de l'appellation, Château Pédesclaux est à l'image de son terroir : complexe. Pédesclaux incarne la densité des Pauillac, tempérée par une volupté singulière. Complexité, profondeur, volupté, fraîcheur, tension.

LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Cyril Petit
Maître de chai : Jérôme Juhé
Oenologue conseil : Eric Boissenot
Surface plantée : 49 ha
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha
Encépagement : 48 % Merlot, 47 % Cabernet-Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc
Vendanges du 29 septembre au 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 firent 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. Vendanges du 29 septembre au 18 octobre. 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.

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.

CÉPAGES

Merlot : 48%, Cabernet-Sauvignon : 47%, Petit-Verdot : 03%, Cabernet franc : 02%

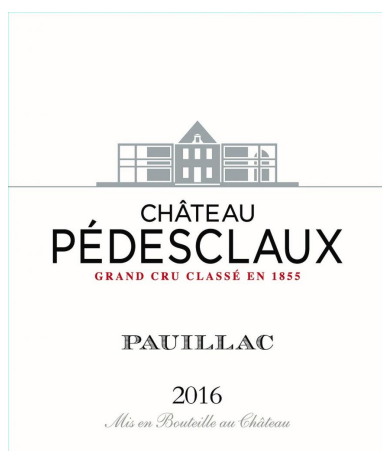
SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.3 % vol.
pH: 3.61
Age moyen des vignes: 35 ans

DÉGUSTATION

2016 est le premier millésime de l'histoire du Château Pédesclaux à réunir les 4 cépages dans son assemblage. D'une couleur rouge carmin intense, ce vin présente un nez complexe, d'une profondeur unique. Les notes de confiture de mûres, de cerise Burlat charnue, de menthe et

1/2



Château Pédesclaux
Route de Pédesclaux, 33250 Pauillac
Tel. 05 57 73 64 64
chateau-pedesclaux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vincod.com/Q799DF



CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2016

Pauillac, Rouge 2016



de caramel au beurre salé se mêlent à la rhubarbe pour exprimer un nez tout en fraîcheur. La bouche est ample et gourmande, tout en douceur et volupté, sans perdre de sa densité. Elle s'étire longtemps, sur une texture appétante et salivante, adossée à des notes d'épices, de réglisse, de noisettes torréfiées rappelant les biscuits juste sortis du four. L'expression de petits fruits des bois mêlés à l'églantine apporte la vivacité nécessaire à un bel équilibre en final.

AVIS & RÉCOMPENSES

Decanter

94/100

"On voit une fois de plus dans ce millésime les résultats d'un investissement et nous avons un Pédesclaux absolument délicieux entre nos mains."

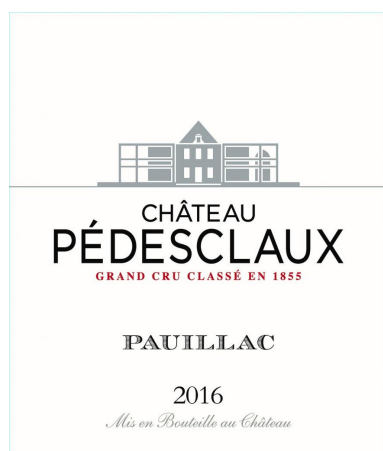
Decanter

The Wine Cellar INSIDER

92-94/100

"Avec une augmentation de la part de Cabernet- Sauvignon plantée dans le vignoble, il continuera ?de s'améliorer."

The Wine Cellar Insider



Château Pédesclaux
Route de Pédesclaux, 33250 Pauillac
Tel. 05 57 73 64 64
chateau-pedesclaux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vincod.com/Q799DF