



# CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2015

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2015



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

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

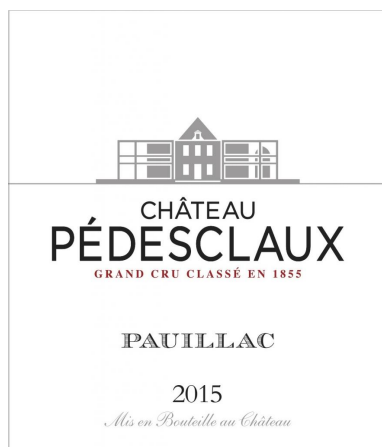
Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

Cuvaison longue

Délestages gravitaires

### ELEVAGE



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/QB9CQF](https://vincod.com/QB9CQF)



# CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2015

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2015



14 mois en barriques  
50 % de barriques neuves

### CÉPAGES

Petit verdot : 6%, Cabernet-Sauvignon : 52%, Merlot : 42%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.45 % vol.

Sucre résiduel : > 2 g/l

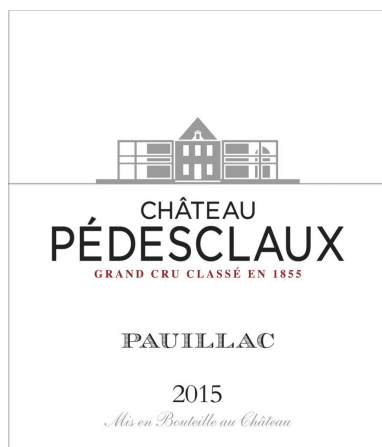
Acidité tartrique : 3.4 g/l

pH: 3.72

Age moyen des vignes: 35 ans

### DÉGUSTATION

Couleur intense d'un grenat profond. Le nez révèle rapidement une grande complexité avec des arômes de cassis, d'écorces d'orange et d'épices, apportés par le petit verdot présent dans l'assemblage du Château Pédesclaux pour la première fois. L'aération permet d'apprécier toute l'amplitude de cette palette aromatique marquée par la réglisse, la cannelle et la cardamome. On retrouve un très beau volume en bouche, sur des notes de pain d'épices et de tabac blond, caractéristique des grands terroirs de Pauillac. La texture des tanins, suave et soyeuse, montre une très belle harmonie entre puissance, élégance et subtilité.



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/QB9CQF](https://vincod.com/QB9CQF)