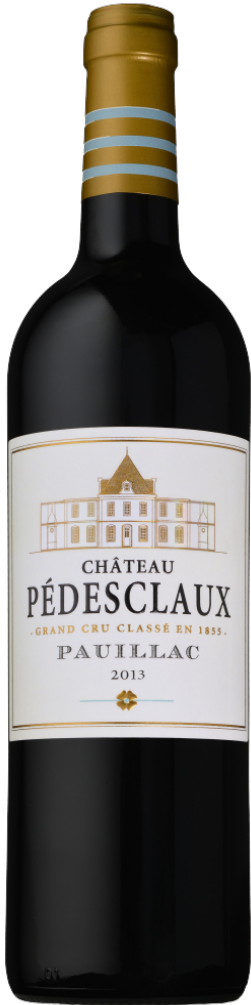


Château Pédesclaux, Pauillac, Grand Cru Classé 1855, 2013

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2013



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.

PRÉSENTATION

Propriétaires : Jacky et Françoise Lorenzetti

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie : 46 hectares

Densité de plantation : 8 500 à 10 000 pieds

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

Proportion de 1er vin : 73%

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 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

Cuaison longue

Délestages gravitaires

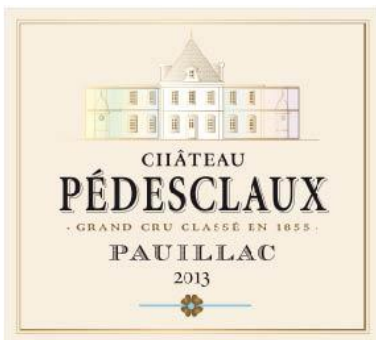
ELEVAGE

14 mois en barriques

50% de barriques neuves

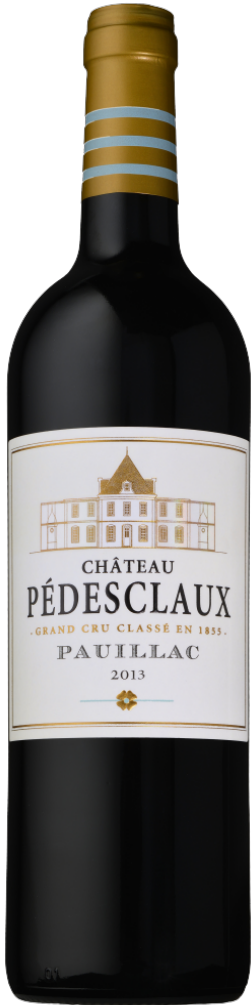
CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon : 53%, Merlot : 43%, Cabernet franc : 4%





CHÂTEAU
PÉDESCLAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool : 13.07 % vol.

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité tartrique : 5.7 g/l

pH: 3.53

Age moyen des vignes: 35 ans

Rendement: 33hL/ha

Volume de production : 886 / 118 177 bouteilles hL

DÉGUSTATION

Le Château Pédesclaux 2013 présente une palette aromatique complexe, très intéressante et dévoile un bel équilibre. Robe pourpre. Le nez dévoile de subtiles notes de fruits noirs tel la cerise et le cassis, avec une pointe légère de bois de santal se développant tout le long. A la dégustation se retrouvent des arômes légèrement torréfiés. L'entrée de bouche, ronde et souple, est allongée par des tannins élégants et veloutés. La finale est fraîche et minérale. Dégusté à la propriété en juin 2016

AVIS & RÉCOMPENSES



« The classical Pauillac notes of cedar wood, Christmas fruitcake and crème de cassis make an appearance in this wine. It is medium to full-bodied, shows good, even excellent depth, impressive purity, no herbaceousness or astringency and plenty of blue and black fruits that are often characteristic of a top Pauillac. The tannins are light. »

• Note: 88-90 - Robert Parker

« Purple-red, rich Cabernet-Merlot nose, good ripeness and very modern Pauillac, this Château is on the way up. »

• Note: 90 - Decanter - 2014

« Important progress and very promising evolution for the vintage. It has a remarkable terroir quality, exact oaked notes, and raced tannins of typical Pauillac. Bright future and an obvious value for money. »

• Note: 88-90 - Guide Bettane et Desseauve des vins de France - avril 2014

