

Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



Millésime 2011



Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses pour le Cabernet Sauvignon et des graves plus argileuses pour le Merlot.

Surface

40 ha

Densité de plantation

10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

33 ans

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.



2/2

Conditions météorologiques

La saison viticole 2011 a été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison : du 10 au 25 Mai
Véraison : du 15 au 30 Juillet

Vendanges

Merlot: 13 - 21 septembre
Cabernet Sauvignon: 23 - 29 septembre

Rendement

42.44 hl / ha

Vinification

Après les vendanges manuelles et un tri à la vigne, les raisins sont égrappés et mis en cuve de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est classique en cuves inox thermo-régulées. Après assemblage, l'élevage se prolonge de 18 à 24 mois en barriques (40% de bois neuf chaque année).

Production

85 000 bouteilles

Assemblage

53% Cabernet Sauvignon / 47% Merlot

Notes de dégustation

Rigueur, patience et sang-froid ont été les maîtres mots de ce millésime climatiquement compliqué.

Il en résulte un 2011 fruité, puissant et complexe dans la parfaite lignée qualitative des deux derniers millésimes : entre la force du 2009 et la fraîcheur du 2010.

Récompenses et Commentaires

Bettane & Deseauve: 16 / 20
Decanter: 16 / 20
WineSpectator: 90 / 100



Château Grand-Puy Ducasse
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47
www.grandpuyducasse.fr - contact@cagrandscrus.fr