

Prélude à Grand-Puy Ducasse

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

1/2



Millésime 2012



Appellation

Pauillac

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

34 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 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

Stades phénologiques

Mi-floraison : autour du 4 juin
Mi-véraison : autour du 9 août

Vendanges

Merlot : du 1er au 12 octobre
Cabernet Sauvignon : du 12 au 16 octobre

Rendement

42 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 16 à 18 mois en barriques (10 à 15% de bois neuf chaque année).

Production

70 000 bouteilles

Assemblage

60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation

Les épices douces : cardamome, muscade et une pointe de réglisse au premier nez dévoilent un vin délicat au boisé léger après agitation. En bouche, on retrouve le côté réglisse qui se marie sur une trame gustative composée de fruits rouges mûrs.

Récompense

Médaille d'ARGENT au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2014



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