

Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



Millésime 2008



Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses où le Cabernet Sauvignon donne le meilleur de lui même et des graves plus argileuses et argilo-sableuses réservées à la culture du merlot.

Surface

40 ha

Densité de plantation

10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

33 ans

Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

Mode de culture

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



2/2

Conditions météorologiques

Les raisins ont mûri lentement. Au final, après nous avoir inquiétés, la nature aura en effet pris tout son temps pour donner tous les éléments nécessaires au vin pour qu'il soit à la fois gourmand et doté d'un bon potentiel de garde.

Stades phénologiques

Floraison: autour du 2 juin
Véraison: autour du 5 août

Vendanges

A partir du 1er Octobre

Rendement

50,91 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 (30 à 40% de bois neuf chaque année).

Production

88 000 bouteilles

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Notes de dégustation

La robe rubis d'intensité moyenne laisse présager un vin dans le registre de la finesse et de l'élégance. Au nez, on découvre un Grand -Puy Ducasse très fruité, très frais, exhibant des notes de réglisse, cassis et poivre noir. Belle profondeur et belle ampleur en bouche. Les tanins ne demandent qu'à se fondre avec l'élevage en bouteille.

Récompenses & Commentaires

Robert Parker: 91 / 100
Le Guide Bettane & Desseauve 2012: 15,5 / 20



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