

# Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



## Millésime 2005



## 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

30 ans

## Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble.



### *Conditions météorologiques*

2005 est un des meilleurs millésimes des 10 dernières années.

Une année sèche, très ensoleillée et à la chaleur modérée, a permis d'obtenir des vins très harmonieux. L'état sanitaire était remarquable. Il a permis de vendanger dans le calme et d'attendre le plus longtemps possible l'état de maturité optimal.

### *Stades phénologiques*

Merlot : débourrement 25 mars, floraison 1 juin, véraison 3 août

Cabernet Sauvignon : débourrement 2 avril, floraison 6 juin, véraison 10 août

### *Vendanges*

du 19 septembre au 8 octobre

### *Rendement*

43,36 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*

100 000 bouteilles

### *Assemblage*

60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

### *Notes de dégustation*

Vin harmonieux; acidité bien présente qui rend le vin frais et long ; jolie concentration en tanins ronds, soyeux, très mûrs ; vin gorgé de fruits à la trame serrée; plus de puissance que d'habitude et la finesse est toujours au rendez-vous.

### *Commentaires de presse*

Robert Parker: 91/100

Wine Spectator: 87/100

Bettane & Desseauve: 16/20



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](http://www.grandpuyducasse.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)