

# Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



## Millésime 2007



## 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

32 ans

## Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé 1855

## Mode de culture

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



### *Conditions météorologiques*

Le millésime 2007 fut longtemps éprouvant pour les nerfs, mais s'est conclu finalement par une bonne surprise, celle d'un vin réussi, grâce aux superbes conditions climatiques des mois de septembre et octobre. 2007 fut une année à suspens mais à succès. C'est le millésime du bon vigneron.

### *Stades phénologiques*

Floraison: autour du 25 mai  
Véraison: autour du 5 août

### *Vendanges*

Merlot: dès le mois de septembre  
Cabernet Sauvignon : du 8 au 12 octobre, après une semaine d'interruption.

### *Rendement*

51,10 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*

109 000 bouteilles

### *Assemblage*

60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

### *Notes de dégustation*

Belle élégance aromatique. Beaucoup d'arômes de fruits frais, des tanins doux et une magnifique couleur.

### *Récompenses & Commentaires*

La Revue du Vin de France: 16,5 / 20  
Decanter: 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](http://www.grandpuyducasse.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)