

# Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



## Millésime 2006



## 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

31 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

Ce millésime 2006 n'a pas été de tout repos ! 2006 se révèle comme une année de grands terroirs et de bons vigneron, où les travaux en vert ont été la clef de la réussite. A Pauillac, le millésime est coloré, fruité, fin et bien taillé pour la garde.

### Stades phénologiques

Merlot : débourrement 03 avril, floraison 2 juin, véraison 8 août  
Cabernet Sauvignon : débourrement 10 avril, floraison 10 juin, véraison 14 août

### Vendanges

Merlot : à partir du 18 septembre  
Cabernet Sauvignon: du 25 septembre au 5 octobre

### Rendement

51,18 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

Couleur rouge sombre. Nez pur de fruits mûrs et de tabac blond. L'attaque en bouche est tendre, dominée par le fruit. D'une corpulence sans excès et d'une jolie trame tannique, ce vin d'une belle longueur est un Pauillac de garde qui commence à dévoiler ses charmes.

### Récompenses & Commentaires

Gault & Millau: 16,5 / 20  
Robert Parker: 90 / 100  
Le Point: 17 / 20  
Decanter: 3 étoiles



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)