

# Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



## Millésime 2004



## Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé 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.



2/2

### *Conditions météorologiques*

Après un printemps assez chaud, qui a permis un bon début de floraison, l'été a été plutôt tempéré avec quelques pluies importantes en août. Un beau mois de septembre a permis d'arriver à une bonne maturation.

### *Stades phénologiques*

Merlot : débourrement 20 mars, floraison 4 juin, véraison 10 août  
Cabernet Sauvignon : débourrement 31 mars, floraison 8 juin, véraison 15 août

### *Vendanges*

A partir du 30 septembre avec les Merlots et jusqu'au 19 octobre avec les Cabernet Sauvignon.

### *Rendement*

54,33 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*

120 000 bouteilles

### *Assemblage*

60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

### *Notes de dégustation*

Beaucoup de fraîcheur, fruits rouges, bouche voluptueuse, tanins très ronds et liés. L'ensemble est très élégant, tanins doux et brillants favorisant l'expression du fruit. Belle structure alliant souplesse et gourmandise.

### *Récompenses & Commentaires*

Robert Parker: 90 / 100



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)