

# Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



## Millésime 2004



## 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

## Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé 1855

## Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble.



### 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)