

Prélude à Grand-Puy Ducasse

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

1/2



Millésime 2009



Appellation

Pauillac

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

32 ans

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

2009 a rempli toutes les conditions qui font les grands millésimes! Une pluviométrie déficitaire, un bel ensoleillement jusqu'au mois de mars, ainsi qu'un climat ensoleillé à l'été et au mois de septembre ont favorisé la bonne maturation du raisin et une forte concentration des arômes.

Stades phénologiques

Floraison : autour du 26 mai
Véraison : autour du 20 août

Vendanges

Merlot - début : 17 septembre / fin : 25 septembre
Cabernet Sauvignon - début : 28 septembre / fin : 9 octobre

Rendement

46,34 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 16 à 18 mois en barriques (10 à 15% de bois neuf chaque année).

Production

62 000 bouteilles

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Notes de dégustation

Excellent nez épicé et généreux. La bouche exhibe de belles saveurs de fruits rouges en attaque suivies par une bonne présence de tanins, puissants, bien enrobés. Un vin gourmand et croquant qui appréciera quelques années supplémentaires d'attente en cave (3 à 5 ans).

Commentaires & Distinctions

Médaille d'ARGENT au "Challenge International du Vin 2012"
Wine Spectator: 89 / 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 - contact@cagrandscrus.fr