

# 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.



2/2

### *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](http://www.grandpuyducasse.fr) - [contact@cagrandscrus.fr](mailto:contact@cagrandscrus.fr)