

# Prélude à Grand-Puy Ducasse

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

1/2



## Millésime 2007



## 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

---

## Appellation

Pauillac

---

## Mode de culture

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



### *Conditions météorologiques*

Le millésime 2007 fut longtemps éprouvant pour les nerfs, mais s'est conclu finalement par une bonne surprise, celle d'un vin réussi, grâce aux superbes conditions climatiques des mois de septembre et octobre. 2007 fut une année à suspens mais à succès. C'est le millésime du bon vigneron.

### *Stades phénologiques*

Merlot : débourrement 29 mars, floraison 27 mai, véraison 3 août  
Cabernet Sauvignon : débourrement 6 avril, floraison 2 juin, véraison 11 août

### *Vendanges*

Merlot : dès le mois de septembre  
Cabernet Sauvignon: du 8 au 12 octobre, après une semaine d'interruption.

### *Rendement*

51,10 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*

95 000 bouteilles

### *Assemblage*

60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

### *Notes de dégustation*

Belle robe brillante couleur rubis d'intensité moyenne. Le premier nez ouvert de fruits rouges et poivre blanc laisse place, après aération, à des notes fines de réglisse et de crème de cassis. La bouche se montre ample, sur le fruit avec des tanins souples.

### *Récompenses*

Médaille d'ARGENT au Concours Mondial de Bruxelles 2010  
Médaille d'ARGENT au Concours des Grands Vins de France 2010 - Mâcon



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)