

Prélude à Grand-Puy Ducasse

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

1/2



Millésime 2010



Appellation

Pauillac

Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses où le Cabernet Sauvignon donne le meilleur de lui même et des graves plus argileuses et argilo-sableuses réservées à la culture du merlot.

Surface

40 ha

Densité de plantation

10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

33 ans

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

Malgré une floraison des merlots quelque peu gênée par un climat frais et humide au mois de juin, entraînant des rendements particulièrement faibles sur ce cépage, 2010 a rempli toutes les conditions qui font les grands, nous permettant d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison : autour du 26 mai
Véraison : du 4 au 15 août

Vendanges

Merlot - début : 28 septembre / fin : 5 octobre
Cabernet Sauvignon - début : 8 octobre / fin : 19 octobre

Rendement

47,49 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

66 000 bouteilles

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Notes de dégustation

Ce vin à la belle robe brillante couleur rubis laisse s'exprimer un fruit délicat de même que des notes de réglisse et d'épices douces.

La bouche élégante montre une belle trame tannique. La dégustation s'achève sur une finale racée et élégante.



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