

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