

Prélude à Grand-Puy Ducasse

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

1/2



Millésime 2011



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

33 ans

Appellation

Pauillac

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

La saison viticole 2011 a été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison : du 10 au 25 Mai
Véraison : du 15 au 30 Juillet

Vendanges

Merlot : du 13 au 21 septembre
Cabernet Sauvignon: du 23 au 29 septembre

Rendement

42,44 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

67 000 bouteilles

Assemblage

45% Merlot
55% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation

Une belle expression aromatique de fruit frais, le vin se présente avec une robe intense et profonde. L'attaque en bouche est franche et déjà gourmande. Un vin de bel équilibre, marqué en bouche par les fruits frais, la réglisse, le cassis et un boisé élégant et fondu.



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