



— À — GRAND-PUY DUCASSE

2nd VIN DU CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE, GRAND CRU
CLASSÉ PAUILLAC

LE MILLESIME

Joli vin rouge rubis présentant des notes de poivre noir, une belle concentration de cassis écrasé et un caractère torréfié. Un vin robuste avec une bonne profondeur moyenne à corsée avec de beaux tannins veloutés qui s'associera bien avec des viandes rouges grillées et des desserts aux fruits rouges. Une valeur sûre, promise à un bel avenir.

VENDANGES

100% manuelles en cagette

Elevage 16/18 mois en barriques
de chêne français

15% de bois neuf et 85% de bois
déjà servi à 1,2 ou 3
millésimes.

L'HISTOIRE

Le second vin Prelude à Grand-Puy Ducasse est créé en 1955, à l'occasion des 100 ans du classement de la propriété. Tout commence lorsqu'Arnaud Ducasse fait l'acquisition en 1675 d'une « modeste » maison en bordure du fleuve à Pauillac. Il ignorait alors qu'elle deviendrait un grand domaine qui resterait dans le giron de sa famille durant près de trois siècles.

Pierre Ducasse, avocat passionné de vin, étend alors considérablement les terres sur trois paroisses - Pauillac, Saint-Lambert et Saint-Sauveur - ainsi que sur trois seigneuries : Lafite, Latour et Beychevelle. En 1820, son fils fait construire le Château et ses installations techniques face à l'Estuaire de la Gironde. Une décision audacieuse à l'époque qui fait de Grand-Puy Ducasse le seul Château vinifiant ses vins au cœur même de la ville de Pauillac depuis 200 ans. En 1855, le domaine intègre le prestigieux classement des Grands Crus Classés et, avec ses 40 hectares de vignes répartis sur 11 types de sols, on peut le considérer comme le vignoble le plus représentatif de la diversité des terroirs de Pauillac.

Depuis 2004, CA Grands Crus, filiale du groupe Crédit Agricole, s'est lancé dans un plan d'optimisation ambitieux. L'édification prochaine d'un nouveau cuvier et de nouveaux chais viendra achever ce plan d'envergure qu'est le projet « Renaissance ». Pousser toujours plus loin l'exigence, tel est le credo du Château Grand-Puy Ducasse et de son équipe, menée par Anne Le Naour et Benjamin Cassoulet.

ASSEMBLAGE

40% merlot

60% cabernet sauvignon

RENDEMENT 45 Hl/Ha
ALCOOL 13,5% vol

