



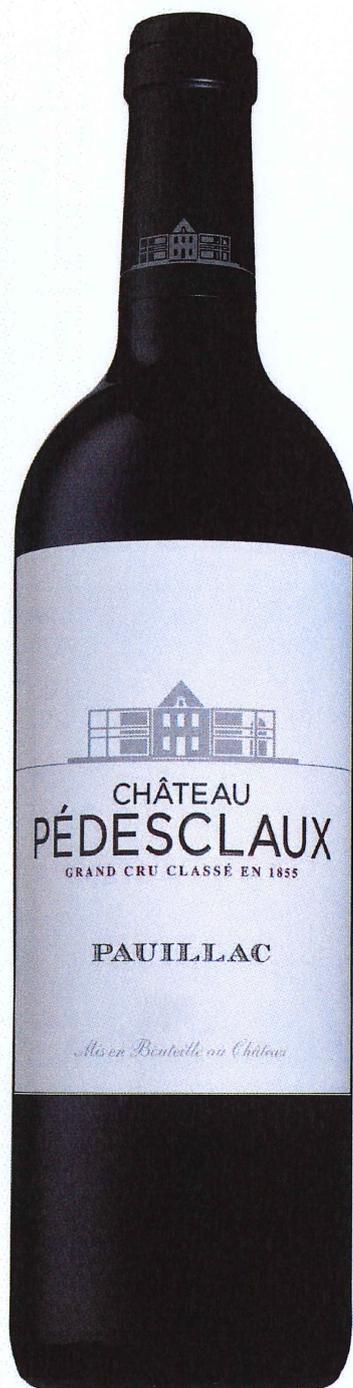
CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Pédesclaux, Grand Cru classé 1855, Millésime 2019

AOC Pauillac (Bordeaux), Château Pédesclaux, Rouge 2019

Comme pour les meilleurs de l'appellation, Château Pédesclaux est à l'image de son terroir : complexe. Pédesclaux incarne la densité des Pauillac, tempérée par une volupté singulière. Complexité, profondeur, volupté, fraîcheur, tension.



LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Félix Soulagnet
Maître de chai : Audrey Ricordi
Oenologue conseil : Eric Boissenot
Surface plantée : 49 ha
Surface en production : 43,4 ha
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha
Encépagement : 59 % Cabernet-Sauvignon, 36 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc
Vendanges du 23 septembre au 05 octobre

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoublage, effeuillage, échardage, toilettage). Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir et des zones de vigueur. Vendanges en cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire et léger foulage.
Macération préfermentaire à froid.
Extraction douce avec délestage et pigeage.
Vinification gravitaire sans utilisation de pompe.

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 72%, Merlot 20%, Cabernet franc 6%, Petit verdot 2%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.64 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.80
Acidité totale: 3.5 g/l

