

Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



Millésime 2009



Société Civile DU CHATEAU GRAND-PUY DUCASSE
PROPRIÉTAIRE A PAUILLAC - GIRONDE - FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

PRODUIT FRANCE GRAND VIN DE BORDEAUX PRODUIT FRANCE

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

32 ans

Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

2009 a rempli toutes les conditions qui font les grands millésimes! Une pluviométrie déficitaire, un bel ensoleillement jusqu'au mois de mars, ainsi qu'un climat ensoleillé à l'été et au mois de septembre ont favorisé la bonne maturation du raisin et une forte concentration des arômes.

Stades phénologiques

Floraison : autour du 26 mai
Véraison : autour du 20 août

Vendanges

Merlot : 17 - 25 septembre
Cabernet Sauvignon : 28 septembre - 9 octobre

Rendement

46,34 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 18 à 24 mois en barriques (30 à 40% de bois neuf chaque année).

Production

92 000 bouteilles

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Notes de dégustation

Grand-Puy Ducasse 2009 montre une couleur pourpre-rubis de belle intensité.

Le nez exhibe des notes de crème de cassis, de réglisse et de grillé confirmées par la bouche, élégante, très pure et profonde. La dégustation s'achève sur une finale racée montrant des tanins présents mais nobles et soyeux.

Récompenses & Commentaires

James Suckling: 93 / 100
Robert Parker: 92 / 100
Decanter: Highly Recommended, 17,25 / 20
Wine Spectator: 91 / 100



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