

Prélude à Grand-Puy Ducasse

Second vin du Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac

1/2



Millésime 2007



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

32 ans

Appellation

Pauillac

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

Le millésime 2007 fut longtemps éprouvant pour les nerfs, mais s'est conclu finalement par une bonne surprise, celle d'un vin réussi, grâce aux superbes conditions climatiques des mois de septembre et octobre. 2007 fut une année à suspens mais à succès. C'est le millésime du bon vigneron.

Stades phénologiques

Merlot : débourrement 29 mars, floraison 27 mai, véraison 3 août
Cabernet Sauvignon : débourrement 6 avril, floraison 2 juin, véraison 11 août

Vendanges

Merlot : dès le mois de septembre
Cabernet Sauvignon: du 8 au 12 octobre, après une semaine d'interruption.

Rendement

51,10 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

95 000 bouteilles

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

Notes de dégustation

Belle robe brillante couleur rubis d'intensité moyenne. Le premier nez ouvert de fruits rouges et poivre blanc laisse place, après aération, à des notes fines de réglisse et de crème de cassis. La bouche se montre ample, sur le fruit avec des tanins souples.

Récompenses

Médaille d'ARGENT au Concours Mondial de Bruxelles 2010
Médaille d'ARGENT au Concours des Grands Vins de France 2010 - Mâcon



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