

Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



Millésime 2012



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
PRODUIT FRANCE GRAND VIN DE BORDEAUX PRODUIT FRANCE

Appellation

5ème Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses pour le Cabernet-Sauvignon et des graves plus argileuses pour les Merlots

Surface

40 ha

Densité de plantation

10000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

34 ans

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

La Saison viticole 2012 a été marquée par une météo peu clémente. Le printemps pluvieux et froid, suivi d'un été sec ont ralenti le cycle végétatif de la vigne. Nous avons cependant attendu les premières semaines d'octobre pour démarrer nos vendanges. 2012 restera dans les mémoires comme une année atypique.

Stades phénologiques

Mi-floraison : autour du 4 juin
Mi-véraison : autour du 9 août

Vendanges

Merlot : du 1er au 12 octobre
Cabernet Sauvignon : du 12 au 16 octobre

Rendement

40 hl / ha

Vinification

Après des 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 (40% de bois neuf chaque année)

Production

75 000 bouteilles

Assemblage

56% Merlot
44% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation

D'une belle robe sombre, ce vin présente un nez complexe avec des senteurs de fruits noirs et des notes boisées bien fondues. En bouche l'attaque est franche et le vin présente une structure dense et souple. La finale est caractérisée par la fraîcheur.

Presse et Récompenses

Bettane & Desseauve: Coup de Coeur: 17/20
Decanter: 16,5/20
Roger Voos: 92-94
Jancis Robinson: 16/20



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