



Château Pédesclaux, Grand Cru classé 1855, Millésime 2020

AOC Pauillac, Bordeaux, France

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, fraîcheur, tension.



L'HISTOIRE

Propriétaires : Famille Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Félix Soulagnet
Maître de chai : Audrey Ricordi
Oenologue conseil : Eric Boissenot

Surface plantée : 50 ha
Surface en production : 46,1 ha
Densité de pieds à l'hectare : 10 000 pieds/ha
Encépagement : 56 % Cabernet-Sauvignon, 35 % Merlot, 4 % Petit Verdot, 5 % Cabernet franc
Vendanges du 14 au 29 Septembre

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage, échardage, toiletteage). 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.

DONNÉES TECHNIQUES :

Teneur en alcool : 13,07
AT : 3,6
pH : 3,88
IPT : 68

ELEVAGE

16 mois en barriques. 60% barriques neuves.
40% de barriques d'un vin.

