

# fleur

de PEDESCLAUX



## 2011

### PRESENTATION

Propriétaire: Famille Lorenzetti  
Directeur Technique : Vincent Bache-Gabrielsen  
Chef de Culture : Cyril Petit  
Maitre de Chai : Gérald Verrac  
Oenologues Conseil : Sandra Duboscq / Christophe Coupez

Superficie de la propriété : 43 ha  
Superficie en production : 36 ha  
Densité de plantation : 8333 à 10 000 pieds/ha  
Age moyen des vignes : 35 ans  
Nature des sols: Graves sur argiles  
Encépagement : 50% Cabernet sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc

### PRATIQUES CULTURALES

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins : taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage et échardage, toilettage.  
Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et une séparation des pieds de bout et du cœur de parcelles. Ces vendanges en cagettes sont suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

### VENDANGES

Les vendanges du millésime 2011 ont été condensées en débutant le 12 septembre 2011 par les Merlots et se terminant le 27 septembre 2011 par les Cabernets Sauvignons.

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage  
Macération préfermentaire à froid à moins de 3°C.  
Utilisation exclusive du délestage gravitaire et pigeage durant la fermentation.  
Cuvasions longues (8 semaines)

### ELEVAGE

60% de barriques neuves et 40% barriques d'un vin  
20% des fermentations malolactiques en barriques  
Durée d'élevage : de 14 à 16 mois  
Assemblage final : 100% Merlot

### COMMERCIALISATION

Contact Commercial : Catarina Freitas, [catarina.freitas@chateau-pedesclaux.com](mailto:catarina.freitas@chateau-pedesclaux.com)

CHÂTEAU  
**PÉDESCLAUX**

Route de l'Industrie 33250 PAUILLAC

Tel. : +33(0)5 56 59 22 59

Fax. : +33(0)5 56 59 63.19

[www.chateau-pedesclaux.com](http://www.chateau-pedesclaux.com)