



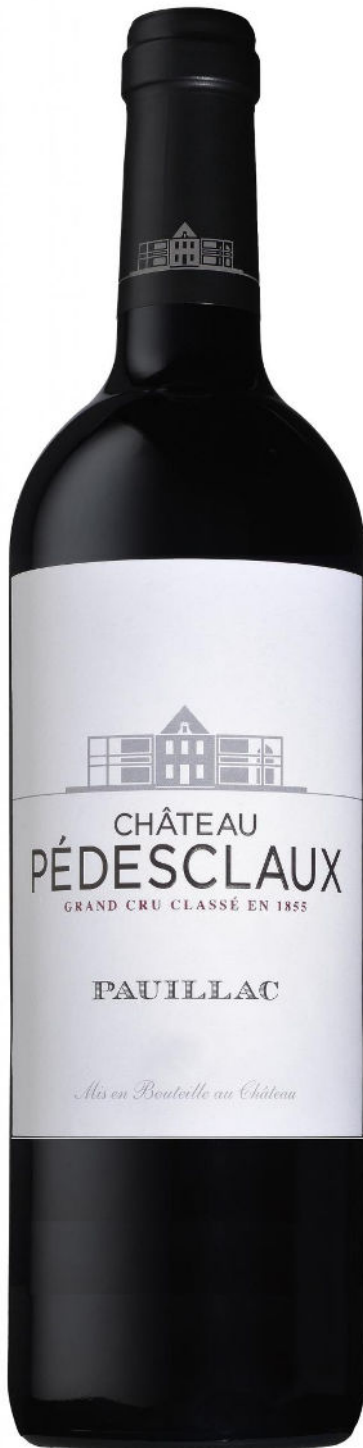
# CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Pédesclaux, Grand Cru classé 1855, Millésime 2019

AOC Pauillac (Bordeaux), Château Pédesclaux, Rouge 2019

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, volupté, fraîcheur, tension.



### LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur général : Emmanuel Cruse

Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen

Chef de culture : Félix Soulagnet

Maître de chai : Audrey Ricordi

Oenologue conseil : Eric Boissenot

Surface plantée : 49 ha

Surface en production : 43,4 ha

Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

Encépagement : 59 % Cabernet-Sauvignon, 36 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc

Vendanges du 23 septembre au 05 octobre

### 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.

### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 72%, Merlot 20%, Cabernet franc 6%, Petit verdot 2%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.64 % vol.

### DONNÉES TECHNIQUES

pH: 3.80

Acidité totale: 3.5 g/l

