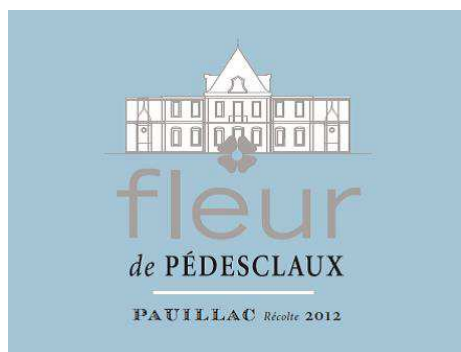


fleur

de PEDESCLAUX



2012

PRESENTATION

Propriétaire: Françoise et Jacky Lorenzetti
Directeur Technique : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de Culture : Cyril Petit
Maitre de Chai : Gérald Verrac
Oenologues Conseil : Eric Boissenot / 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 2012 ont été condensées en débutant le 03 Octobre 2012 par les Merlots et se terminant le 14 Octobre 2012 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.
Cuvaions longues (8 semaines)

ELEVAGE

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

COMMERCIALISATION

Contact Commercial : Catarina Freitas, 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