



Château Pédesclaux, Fleur de Pédesclaux, AOC Pauillac, Rouge, 2020

AOC Pauillac, Bordeaux, France

Le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse.



LE VIN

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, toilettage).
Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bout et de coeur des parcelles.
Vendanges en cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

DONNÉES TECHNIQUES :

Teneur en Alcool : 12,8
AT : 3,4
pH : 3,81
IPT : 65

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 48%, Petit verdot 2%

DÉGUSTATION

Fleur de Pédesclaux 2020 offre un nez frais, floral, soutenu par une pointe de vanille Bourbon. La bouche se démarque par une attaque fraîche, aérienne, très juteuse, rappelant les framboises écrasées. La finale est sapide, presque saline.

