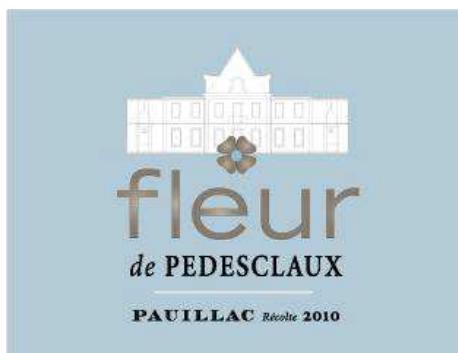


fleur

de PEDESCLAUX



2010

PRESENTATION

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

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.
Retour au travail du sol et enherbement selon les parcelles.
Vendanges manuelles en cagettes suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VENDANGES

Les vendanges 2010 se sont déroulées sous un temps des plus cléments. Elles ont démarré dès le 30 septembre 2010 par les Merlots et se sont terminées le 19 octobre 2010 par les Cabernets.

VINIFICATION

Remplissage des cuves par gravité.
Macération préfermentaire à froid pendant 4 semaines à 3°C.
Utilisation exclusive du délestage gravitaire et pigeage curant la fermentation.
Cuvaïsons longues (50 à 60 jours).

ELEVAGE

33% barriques neuves, 33% barriques d'un vin, 33% barriques de deux vins
20% vinification en cuve
Durée d'élevage : 14 mois
Assemblage final : 70% Merlot et 30% Cabernet Sauvignon

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