

fleur

de PÉDESCLAUX

2013

PRESENTATION

Propriétaire: Françoise et Jacky Lorenzetti
Directeur Technique : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de Culture : Cyril Petit
Maitre de Chai : Jérôme Juhé
Céologues 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 2013 ont été condensées en débutant le 30 Septembre 2013 par les Merlots et se terminant le 9 Octobre 2013 par les Cabernets.

VINIFICATION

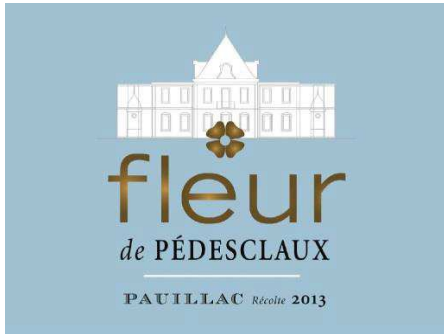
Encuvage gravitaire sans foulage
Macération préfermentaire à froid à moins de 3°C durant 15 jours.
Utilisation exclusive du délestage gravitaire et pigeage durant la fermentation.
Cuvaions longues (8 semaines)

ELEVAGE

33% de bois neuf, 65% barriques de deux vins, 2% de cuve.
Durée d'élevage : 16 mois
Assemblage final : 75% de Merlot, 20% de Cabernet Sauvignon, 5% de Petit Verdot
Degré : 13%

COMMERCIALISATION

Contact Commercial : Catarina Freitas, catarina.freitas@chateau-pedesclaux.com



CHÂTEAU
PÉDESCLAUX

Route de l'Industrie 33250 PAULLIAC

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

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

www.chateau-pedesclaux.com