



CHÂTEAU PÉDESCLAUX

. GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. PAUILLAC

Millésime 2009

Début des vendanges	30 Septembre
Fin des vendanges	13 Octobre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 55% Merlot 40% Cabernet Franc 5%
Barriques neuves	60%
Durée d'élevage	14 mois
Rendement	40 hl/ha
Proportion de 1er vin	80%

Alcool (en %vol.)	13,5°
Acidité (en g/l H ₂ SO ₄)	3.2
pH	3.80

Mise en bouteilles	Du 09 mai 2011 au 13 mai 2011
Production	100 000 bouteilles



Couleur profonde avec de légers reflets violacés. Nez ouvert, marqué par de belles notes de Cabernet Sauvignon mûr et de cèdre.

Tout en chair, la matière est enrobée, les tanins sont d'une qualité exceptionnelle.

Long, très long, le Château Pédesclaux 2009 termine sur des notes de cassis, de mûre et une belle fraîcheur.

Dégusté à la propriété en Février 2012

ROBERT PARKER (Neal Martin) – Avril 2010 – (88-90)

“The Pédesclaux 09 has a pure, cedar-infused nose with very fine fruit concentration. The palate has silky smooth tannins.»

DECANTER – Décembre 2012(18,5)

“Subtle, elegant cassis nose. Rich, dense and compact, with fine depth of fruit. Concentrated and brooding with complex hints of mocha and black fruits. Underlying elegance and a fine balance of tannin and acidity. This has class, length and persistence.»

WINE SPECTATOR – Février 2012 - (92)

« An amped-up style, with showy aromatics of toasty spice and wood. Good density to the blackberry, black-currant and fig fruit.»

