



CHATEAU  
PÉDESCLAUX

. GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. PAUILLAC

## Millésime 2010

Début des vendanges	30 Septembre
Fin des vendanges	19 Octobre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 55% Merlot 40% Cabernet Franc 5%
Barriques neuves	60%
Durée d'élevage	14 mois
Rendement	50 hl/ha
Proportion de 1er vin	60%

Alcool (en %vol.)	13°
Acidité (en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3.6
pH	3.60

Mise en bouteilles	Du 19 mars 2012 au 27 mars 2012
Production	200 000 bouteilles



La couleur est d'un rouge rubis profond avec un beau disque vermillon.

Le nez exhale des notes subtiles de petits fruits rouges acidulés accompagnés d'une touche poudrée rehaussée par des notes boisées de cèdre et de boîte à cigares.

En bouche, l'attaque est dynamique impulsée par une très belle fraîcheur. La bouche devient rapidement pleine et onctueuse en développant des notes de fruits des bois.

Dégusté à la propriété en Avril 2013

### ROBERT PARKER – Février 2013 - (89)

«The 2010 is certainly a major improvement. Deep, subtle, cedar and Christmas fruit cake, ripe, well-made wine which displays some subtle oak as well as excellent ripeness, texture and length.»

### WINE SPECTATOR – Mars 2013 - (91)

«A solid core of cassis and blackberry fruit is liberally framed by dark cocoa and espresso notes and carried through the caressing, blueberry-, spice- and licorice-filled finish.»

### GAULT & MILLAU – 2011 - (17)

« Très belle réussite dans un style moderne cherchant la rondeur dans charme charnu du fruit. La texture est crémeuse, cachant dans ses volutes suaves une trame rafraichissante. »

