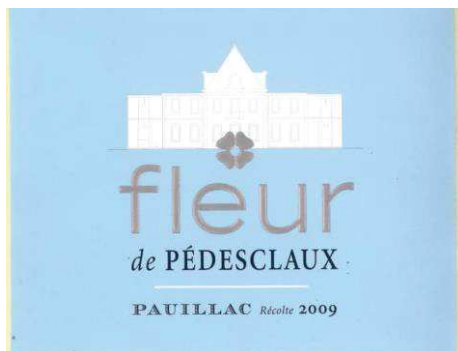


fleur

de PEDESCLAUX



2009

PRESENTATION

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

Superficie de la propriété : 26 ha
Densité de plantation : 8333 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, toilette.
Retour au travail du sol et enherbement selon les parcelles.
Vendanges manuelles en cagettes suivies d'un tri manuel et d'un tri optique.

VENDANGES

Les vendanges 2009 ont eu lieu sous d'excellentes conditions météorologiques. Le Merlot a été vendangé dès le 30 Septembre 2009 et nous avons fini de vendanger les Cabernets Sauvignons le 13 octobre 2009.

VINIFICATION

Remplissage des cuves par gravité, cuverie inox entièrement thermorégulée.
Macération préfermentaire à froid pendant 10 jours à 8°C.
Utilisation exclusive du délestage et du pigeage durant la fermentation.
Cuvaïsons longues (35 jours).

ELEVAGE

33% barriques neuves, 33% barriques d'un vin, 33% barriques de deux vins
Durée d'élevage : 14 mois
Assemblage final : 50% Cabernet Sauvignon et 50% Merlot

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