



CHÂTEAU PÉDESCLAUX

. GRAND CRU CLASSÉ EN 1855. PAUILLAC

Millésime 2011

Début des vendanges	12 Septembre
Fin des vendanges	27 Septembre
Assemblage	Cabernet Sauvignon 65% Merlot 30% Cabernet Franc 5%
Barriques neuves	60%
Durée d'élevage	16 mois
Rendement	42 hl/ha
Proportion de 1er vin	60%

Alcool (en %vol.)	13°
Acidité (en g/l H ₂ SO ₄)	3.7
pH	3.57

Mise en bouteilles	Du 21 mai 2013 au 24 mai 2013
Production	125 000 bouteilles



Le nez exhale des arômes frais de mûre et de bigarreau, accompagnés d'une belle complexité balsamique et florale. La bouche est saisissante par sa densité et la finesse de ses tanins. Elle développe des notes de cerise et de fleur blanche, la finale se prolonge sur des tanins délicats et des notes empyreumatiques.

Dégusté à la propriété en Avril 2013

ROBERT PARKER – Avril 2014 - (89)

“Clean, pure notes of black currants, black cherries, spice and earth are found in this well-endowed, impressive, well-made Pauillac. The finish is long, silky and authoritative. »

BETTANE & DESSEAUVE –Avril 2012 - (16.5-17)

« Pauillac parfaitement typé et confirmation de la reprise en main du cru. »

WINE SPECTATOR – Avril 2012 - (90-93)

“A ripe, plush, modern style, with a ganache note leading the way for crushed plum, blackberry and currant pate de fruit notes. Lots of briar and anise on the finish lends a grippy feel. Rock-solid. An estate rapidly on the rise. »

