

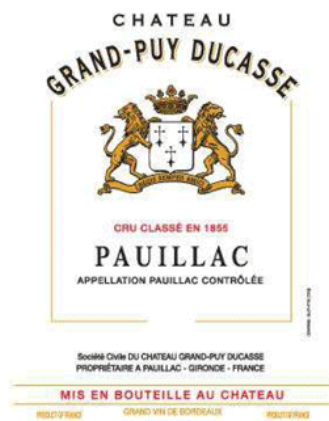
Château Grand-Puy Ducasse

Grand Cru Classé de Pauillac en 1855

1/2



Millésime 2011



Appellation

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

Terroirs

Des terroirs de graves typiques de Pauillac, silico-graveleuses pour le Cabernet Sauvignon et des graves plus argileuses pour le Merlot.

Surface

40 ha

Densité de plantation

10 000 pieds / ha

Âge moyen du vignoble

33 ans

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

Safrà 2011. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.



2/2

Conditions météorologiques

La saison viticole 2011 a été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

Stades phénologiques

Floraison : du 10 au 25 Mai
Véraison : du 15 au 30 Juillet

Vendanges

Merlot: 13 - 21 septembre
Cabernet Sauvignon: 23 - 29 septembre

Rendement

42.44 hl / ha

Vinification

Après les vendanges manuelles et un tri à la vigne, les raisins sont égrappés et mis en cuve de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est classique en cuves inox thermo-régulées. Après assemblage, l'élevage se prolonge de 18 à 24 mois en barriques (40% de bois neuf chaque année).

Production

85 000 bouteilles

Assemblage

53% Cabernet Sauvignon / 47% Merlot

Notes de dégustation

Rigueur, patience et sang-froid ont été les maîtres mots de ce millésime climatiquement compliqué.

Il en résulte un 2011 fruité, puissant et complexe dans la parfaite lignée qualitative des deux derniers millésimes : entre la force du 2009 et la fraîcheur du 2010.

Récompenses et Commentaires

Bettane & Deseauve: 16 / 20
Decanter: 16 / 20
WineSpectator: 90 / 100



Château Grand-Puy Ducasse
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0)5 56 59 36 47
www.grandpuyducasse.fr - contact@cagrandscrus.fr

Safra 2011. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.