



## Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2010

AOC Pauillac, Bordeaux, France



Le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse.

### L'HISTOIRE

Propriétaires : Family Lorenzetti

Directeur général : Emmanuel Croise

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie : 42 hectares

Densité de plantation à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

Encépagement : 45 % Merlot, 55 % Cabernet-Sauvignon, 5 % Cabernet franc

Proportion de 2nd vin : 40%

Vendanges du 30 septembre au 19 octobre

### LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques du millésime 2010 ont été extrêmement favorables à l'obtention d'un Grand Vin, avec des températures légèrement plus fraîches que celle des vingt dernières années mais surtout des précipitations déficitaires de 15% par rapport aux normales.

En raison de périodes hivernale et printanière froides, le débourrement a été légèrement tardif (première quinzaine d'Avril). La floraison a pu également être ralentie, entraînant parfois coulure et millerandage sur certaines parcelles de vieux merlots.

Mais un été sec et très ensoleillé, accompagné de nuits fraîches, a ensuite permis des conditions de croissance végétative et de maturation optimales. L'ensoleillement de septembre et octobre 2010 a d'ailleurs été digne d'un mois d'août avec 50 heures de soleil de plus que la normale.

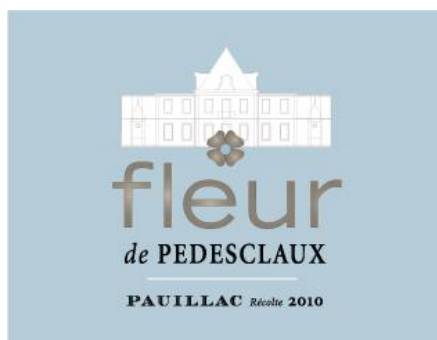
Une contrainte hydrique régulière a alors permis aux raisins de s'enrichir en arômes et en polyphénols, menant à des baies concentrées en couleurs, tanins et en sucre, tout en préservant l'acidité et les arômes de fruits frais.

### TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

### A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage, échardage, toilette). Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bouts et coeurs de parcelles. Vendanges en cagettes de 8kg, suivies d'un tri manuel sur grappes puis baies.



Type de bouteille					Code article			Barcode bouteille		Barcode Carton	
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750											

Pédesclaux - Route de Pédesclaux, 33250 Pauillac  
 Tel. 05 56 59 22 59 - [contact@chateau-pedesclaux.com](mailto:contact@chateau-pedesclaux.com)  
<http://www.chateau-pedesclaux.com>



9GPIEF



## Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2010

AOC Pauillac, Bordeaux, France

### VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage  
 Macération préfermentaire à froid  
 Cuvaison longue  
 Délestages gravitaires et pigeages

### ELEVAGE

14 mois en barriques  
 33% de barriques neuves

### CÉPAGES

Merlot 100%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.28 % vol.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 469 / 62 533  
 bouteilles  
 Rendement: 50hL/ha hL/ha  
 Age moyen des vignes: 35 ans ans  
 Sucre résiduel: 0.3 g/l  
 pH: 3.57  
 Acidité tartrique: 5.5 g/l

### DÉGUSTATION

D'une couleur rouge grenat brillante, Fleur de Pédesclaux 2010 développe au nez des arômes délicats d'airelles, de griottes et de boîtes à cigares. Tout en souplesse, la bouche présente une texture soyeuse portée par un boisé subtil. La finale est légèrement poudrée et s'accompagne de notes épicées.

Dégusté à la propriété en octobre 2012

Type de bouteille					Code article			Barcode bouteille		Barcode Carton	
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750											

2/2

Pédesclaux - Route de Pédesclaux, 33250 Pauillac  
 Tel. 05 56 59 22 59 - [contact@chateau-pedesclaux.com](mailto:contact@chateau-pedesclaux.com)  
<http://www.chateau-pedesclaux.com>



9GPIEF