



Fleur de Pédesclaux, AOP Pauillac, Rouge 2019

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.

LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur général : Emmanuel Cruse

Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen

Chef de culture : Félix Soulagnet

Maitre de chai : Audrey Ricordi

Oenologue conseil : Eric Boissenot

Surface plantée : 49 ha

Surface en production : 43,4 ha

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

Encépagement : 59 % Cabernet-Sauvignon, 36 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet franc

Vendanges du 23 septembre au 5 Octobre

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, toilettage).

Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bout et de coeur des parcelles.

Vendanges en cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire et léger foulage.

Macération préfermentaire à froid.

Extraction douce avec délestage et pigeage.

Vinification gravitaire sans utilisation de pompe.

ELEVAGE

12 mois d'élevage.

30% de bois neuf.

CÉPAGES

Merlot 67%, Cabernet sauvignon 27%, Petit verdot 6%

