

Le *Château* PEDESCLAUX, propriété de la Famille JUGLA, étend son vignoble sur un terroir constitué de graves argilo-calcaires.

L'âge moyen de la vigne est de 35 ans, les parcelles les plus anciennes ont 50 ans.

L'encépagement de la propriété s'étend sur 28 ha selon la répartition suivante :

- œ 50% Cabernet Sauvignon.
- œ 45% Merlot.
- œ 5% Cabernet Franc.

Tous nos vins sont vieillis entre 12 et 14 mois en fûts de chêne français.

Les visites et dégustations au nombre de 3 par jour, sont organisées toute l'année du lundi au samedi de avril à septembre et du lundi au vendredi d'octobre à mars.

La salle de dégustation de 100 m2 accueille chaque mois des expositions de peintures, des sculptures...

La famille JUGLA, propriétaire du *Château* PEDESCLAUX se fera un plaisir de vous accueillir et de vous communiquer sa passion pour le vin.

Château
PEDESCLAUX
Padarnac 33250 PAUILLAC
☎ 05.56.59.22.59 Fax : 05.56.59.63.19
✉ : contact@chateau-pedesclaux.com
<http://www.chateau-pedesclaux.com>

QUIZZ

Château PEDESCLAUX

1 - Reliez les noms avec leur contenance

- | | |
|---|--|
| Magnum <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 24 bouteilles |
| Salmanazar <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 15 litres |
| Melchior <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 6 litres |
| Nabuchodonosor <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 1.5 litre |
| Impériale <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 9 litres |

2 - Quelle est l'origine du nom Médoc?

- | | |
|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Medullum | <input type="checkbox"/> Medulis |
| <input type="checkbox"/> In Medio Acquae | <input type="checkbox"/> Médiéval |

3 - Quelle est l'année du classement des grands crus classés du Médoc?

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1789 | <input type="checkbox"/> 1855 |
| <input type="checkbox"/> 1805 | <input type="checkbox"/> 1925 |

4 - Quel est l'espèce (nom latin) de la vigne?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Vigna vignera | <input type="checkbox"/> Vitis vinifera |
| <input type="checkbox"/> Vitis vinera | <input type="checkbox"/> Vignum |

5 – Quelle est l'objectif des vendanges vertes?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> A faire du vin vert | <input type="checkbox"/> A améliorer la qualité |
| <input type="checkbox"/> A faire du vin de presse | <input type="checkbox"/> A vendanger plus tôt |

6 - Quels sont les 6 cépages autorisés dans le médoc?

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Muscadelle | <input type="checkbox"/> Petit verdot |
| <input type="checkbox"/> Merlot | <input type="checkbox"/> Syrah |
| <input type="checkbox"/> Cabernet Sauvignon | <input type="checkbox"/> Malbec |
| <input type="checkbox"/> Cabernet franc | <input type="checkbox"/> Carménère |

7 - Qu'est ce que le débourement?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Sortir la bourre du bourgeon | <input type="checkbox"/> Séparer les bourbes des lies |
| <input type="checkbox"/> L'éclosion du bourgeon au printemps | <input type="checkbox"/> C'est fermer la barrique |

8 - Qu'est ce que le phylloxera?

- | | |
|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Un bourgeon | <input type="checkbox"/> Un champignon |
| <input type="checkbox"/> Une punaise | <input type="checkbox"/> Un puceron |

9 - Qu'est ce qu'un Américain dans le langage viticole?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Un visiteur étranger | <input type="checkbox"/> Le rejet du porte greffe |
| <input type="checkbox"/> Un Porte greffe | <input type="checkbox"/> Un cep de vigne |

10 - Qu'est ce que le ouillage?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Quand on se fait mal | <input type="checkbox"/> Vidange des barriques |
| <input type="checkbox"/> Remplissage des barriques | <input type="checkbox"/> Mise à niveau des barriques |

11 - Qu'est ce que le collage?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pose d'étiquette | <input type="checkbox"/> Clarification du vin |
| <input type="checkbox"/> Le bourgeon qui pousse | <input type="checkbox"/> La sève qui coule de la vigne |

12 - Quel est l'organisme qui transforme le sucre en alcool?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Des levures | <input type="checkbox"/> Des champignons |
| <input type="checkbox"/> Des bactéries | <input type="checkbox"/> Des moisissures |

13 - qu'est ce qu'une dégustation verticale?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Plusieurs années de la même propriété | <input type="checkbox"/> une technique de dégustation |
| <input type="checkbox"/> Plusieurs propriétés de la même année | <input type="checkbox"/> Une dégustation debout |

14 - qu'est ce qu'un vin tannique?

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Il est amer | <input type="checkbox"/> Il est acide |
| <input type="checkbox"/> Il est astringent | <input type="checkbox"/> Il est salé |

15 – En quelle année Lucien JUGLA a acheté le château PEDESCLAUX?

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1920 | <input type="checkbox"/> 1933 |
| <input type="checkbox"/> 1950 | <input type="checkbox"/> 1965 |