



Château **PEDESCLAUX** Pauillac

Grand Cru classé 1855

FICHE TECHNIQUE GENERALE

IDENTIFICATION

Propriétaire : Famille JUGLA

Adresse : S.C.E.A du Château PEDESCLAUX Padarnac 33250 Pauillac France

Téléphone : 05 56 59 22 59. Fax : 05 56 59 63 19

E-mail : contact@chateau-pedesclaux.com Site : www.chateau-pedesclaux.com

VIGNOBLE

Superficie : 12,5 ha

Nature des sols : graves argilo-calcaires et siliceuses.

Encépagement : ☞ 50 % Cabernet-Sauvignon

☞ 5 % Cabernet franc

☞ 45% Merlot noir

Age moyen : 35 ans

VIN

☞ Vendanges : et triage manuels

☞ Méthode de vinification : traditionnelle en cuve inox. Le chai a été refait en 1991, avec une thermorégulation automatisée. La durée de cuvaison est de 18 à 22 jours. Les remontages sont réalisés avec un Turbo-pigeur.

☞ Elevage : en barriques neuves à 33% pour une durée moyenne de 12 à 14 mois

☞ Production : 750 hl soit 100 000 bouteilles

☞ Maître de Chai : Denis JUGLA.

☞ Œnologue : Christophe COUPEZ et M BOISSENOT.

COMMERCIALISATION

Par le Négocier de Bordeaux et à la propriété pour certains millésimes.