



Château PEDESCLAUX 2015

PAUILLAC

5eme Grand Cru Classé

Cépage :

42% Merlot, 52% Cabernet sauvignon,
6% Petit verdot.

Age moyen des vignes : 35 ans.

Garde :

20 ans en magnum.

Service :

Température : 16° à 17°

Dégustation :

Couleur intense d'un grenat profond.
Nez complexe avec des arômes de
cassis, d'écorce d'orange et d'épices.
A l'aération la palette aromatique est
marquée par la réglisse, la cannelle et
la cardamome. Très beau volume en
bouche sur des notes de pain d'épice
et de tabac blond. La texture des
tanins, suave et soyeuse, montre une
belle harmonie.



CONSEIL EN VINS
Vente & Dégustation

emotions@joeljeulin.fr
www.joeljeulin.fr
06 47 72 08 98

Accord mets et vin :

Terrines de gibier, Poêlée de Cèpes, Agneau, Filet de bœuf,
Pintade, canard, Chalancey, Maroilles.

Pratiques culturales :

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 cœur des parcelles. Vendanges en
cagettes, suivies d'un tri manuel sur grappes puis tri optique
sur baies.

Types de sol

Graves garonnaises sur socle calcaire.

Méthode de vinification :

Méthode gravitaire sans pompage.

20% des fermentations malolactiques s'effectuent en
barriques.

Utilisation de 60% de barriques neuves et 40% de barrique
d'un vin.

Elevage d'une durée de 16 mois.