

Fleur de Pedesclaux

Second Vin de Château Pedesclaux

Pauillac

Robe foncée aux reflets violines.

Nez fin marqué par des arômes de cassis et de mures. La bouche est ample sur des notes de fruits des bois, de pivoines et de rose avec une finale légèrement poivrée.

*A déguster sur une pièce de bœuf dans son jus accompagné de ses petits légumes de saison
Température de service : 15°-18°*

SURFACE EXPLOITEE : 36 hectares.

NATURE DU SOL : Argilo-calcaires et siliceuses.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 50% Cabernet Sauvignon,

45% Merlot, 5% Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 35 ans

VENDANGES : Vendanges manuelles en cagettes suivies d'un tri manuel sur grappes puis sur baies.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuve inox thermo régulée avec cuvaison de 18 à 22 jours.

ELEVAGE : Pendant 12 mois, en barrique de chêne, dont 33% de neuves.

