



DAUPHIN GRAND PUY DUCASSE 2008

AOC PAUILLAC

2nd Vin du Château Grand Puy Ducasse - Grand Cru Classé



Situation : Située sur la commune de Pauillac, sur des parcelles voisines de propriétés telles que Mouton, Lafite et Pontet Canet.

Superficie : Issue de vignes plus jeunes que son aîné

Sols : Graves garonnaises et Silicico-Graveleuse

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vinification: Avec un rendement moyen de 45 Hl/Ha , le raisin est ramassé manuellement avec tri de la vendange à la vigne et au chai. La vinification se déroule en cuves thermo régulées sur des lots vinifiés séparément.

Élevage: Il dure de 16 à 18 mois en barriques.

L'équipe technique y apporte les mêmes soins que le grand vin.

Commentaires de dégustation:

Cette cuvée provient de sélections des parcelles de jeunes de Grand puy Ducasse, 5eme grand cru classé du Médoc. Les températures froides du millésime 2008 et le très bel ensoleillement automnal ont permis à la propriété de ramasser de beaux raisins où les qualités aromatiques dominent. Belle structure, couleur intense et remarquable. Dauphin Grand Puy Ducasse 2008 est gourmand, avec un fruit particulièrement expressif et des tannins ronds et onctueux.

Propriétaires : CA Grands Crus