

CHATEAU  
GRAND-PUY DUCASSE



## CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE 2010, un grand millésime, pour un Grand Cru Classé de Pauillac

Le vignoble du Château Grand-Puy Ducasse est ancré sur trois grandes parcelles situées sur les meilleurs terroirs de l'appellation.

Depuis 2004, CA Grands Crus a consenti d'importants investissements tant dans la vigne que dans les équipements pour valoriser le potentiel exceptionnel de ce Grand Cru Classé. Directement rattachée à Thierry Budin, Directeur Général de CA Grands Crus, Anne le Naour, Directrice technique, arrivée en 2010, travaille en étroite collaboration avec Denis Dubourdieu, veille maintenant à optimiser l'expression de ces grands terroirs.

Le vignoble s'étend sur 40 hectares de graves garonnaises silico graveleuses. Au nord, les vignes sont voisines de Mouton, Lafite et Pontet-Canet. Au centre, elles occupent une partie de Bourdieu Grand-Puy. Au sud, elles sont situées sur le plateau de Saint-Lambert. Les vignes, pour la plupart de plus de 30 ans, sont plantées à 60% de Cabernet Sauvignon et 40% de Merlot.



Malgré un début d'été frais et humide entraînant des rendements faibles, 2010 a rempli toutes les conditions qui font les grands, permettant d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle. Les vendanges se sont déroulées entre la fin du mois de septembre et la mi-octobre.

Après des vendanges manuelles et un premier tri à la vigne, les raisins sont acheminés au chai, égrappés et à nouveau méticuleusement triés. La vinification est réalisée en cuves thermos-régulées. L'élevage s'effectue pendant 20 mois en barriques (40% de bois neuf pour ce millésime).

# CHATEAU GRAND-PUY DUCASSE



60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

Le Château Grand-Puy Ducasse 2010 Grand Crus Classé de Pauillac présente une robe profonde, un fruit d'une grande intensité aux notes de réglisses et d'épices douces.

La Bouche élégante montre une belle trame tannique laissant présager un grand potentiel. La dégustation s'achève sur une finale racée et puissante mais sans lourdeur.

Ce vin est à déguster sur une viande rouge grillée, du gibier. Il doit être servi entre 16°C et 18°C.

Le Château Grand-Puy Ducasse 2010 est en vente à partir de 42,50 € chez les meilleurs cavistes (référence Millésima [www.millesima.fr](http://www.millesima.fr)).

## Château Grand-Puy Ducasse

Directeur Général : Thierry Budin

Directrice Technique : Anne Le Naour

Cœnologue conseil : Denis Dubourdieu

### Contact Presse :

MCG Communication – Marie d'Ormesson

11 rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt

01 41 10 49 49 – [mdormesson@mcg-communication.fr](mailto:mdormesson@mcg-communication.fr)

### CA Grands Crus :

Béatrice Marraud des Grottes, Chargée de Marketing & Communication

05 56 59 65 97 - [beatrice.marraud@cagrandscrus.fr](mailto:beatrice.marraud@cagrandscrus.fr)