



CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE

5° GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. PAUILLAC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

Alcohol: 12,0 %

Reposo: 18-24 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí profundo.



En nariz notas de madera, de cereza negra y de cassis



Boca con buena concentración de fruta, taninos aterciopelados



Ideal con carne de caza, carnes rojas y un plato de quesos.



La Bodega

Pierre Ducasse, abogado apasionado de vinos. Adquiere tierras y una parte del Bourdieu de Grand-Puy sobre très pueblos: Pauillac, Saint-Lambert et Saint-Sauveur. Nuevas compras e intercambio van a permitir extender el domaines hasta su muerte en 1797. Su hijo retoma la explotación. En los años 1820, se construyó el actual castillo en frente de la riviéra « la Gironde. En 1971, nuevos socios retoman la bodega dormida para reestructurarla las vinas. Desde este momento van a seguir creciendo la actividad y renovar toda la bodega.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com