



Château Grand-Puy-Lacoste 2012

Assemblage

76 % Cabernet Sauvignon - 24 % Merlot

Note de dégustation

L'assemblage du Grand-Puy-Lacoste 2012 fait une large place aux cabernets sauvignons (76%) lui offrant ainsi une belle structure équilibrée illustrant tout le potentiel de son vignoble. Ce vin présente une robe d'un beau rouge sombre intense. Le bouquet dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs et de crème de cassis, complétés par des notes épicées de belle fraîcheur. L'attaque en bouche, précise et dense,

s'ouvre sur des tanins charmeurs, fondus et persistants. L'ensemble forme une belle unité donnant un beau compromis de pureté et d'élégance. Ce 2012 met une fois encore en valeur la richesse d'expression de ce beau terroir de Pauillac qui viendra harmonieusement compléter la collection des millésimes de Grand-Puy-Lacoste.



Surface totale de l'exploitation
90 hectares autour du château

Vignoble en production
55 hectares d'un seul tenant

Age moyen du vignoble
38 ans

Terroir
Grosses graves profondes sur relief très vallonné (croupes)

Encépagement du vignoble
75% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 5% Cabernet Franc

Densité de plantation
10 000 pieds/hectare

Porte Greffe
Riparia gloire & 101.14

Conduite du vignoble
Travail du sol exclusivement mécanique : labour.
Traitement vigne en lutte raisonnée

Vendanges
Manuelles exclusivement

Tri du raisin

Double tri sur table vibrante avant et après égrappage

Vinification

Cuvaison longue (environ 3 semaines)

Elevage

En barriques de chêne français (grain fin) dont 75% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.

Propriétaire

M. François-Xavier BORIE

Directrice R&D - Oenologue

Mme Christel SPINNER

Maitre de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

Oenologue conseil

M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE