



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2001



- ✦ **Date de vendanges** 1 au 14 octobre 2001
- ✦ **Assemblage** 70% Cabernet Sauvignon - 28% Merlot - 2% Cabernet Franc
- ✦ **Notes de dégustations**
Ce millésime présente une couleur soutenue d'un rouge intense. Son nez est très séducteur, puissant avec des arômes de crème de cassis, des notes de confiture de cerises, de fruits noirs relevés de réglisse et d'épices, avec toute la fraîcheur du raisin bien mûr. Le corps racé, magnifiquement tramé aux notes intenses d'épices et de fruits noirs, laisse une belle empreinte en fin de bouche. Le vin est parfaitement mûr, avec des tanins corsés mais voluptueux et doté d'un bel équilibre. Une bouche charnue, délicate et masculine. L'ensemble développe un bel équilibre où l'on retrouve une belle expression du terroir de ce cru typiquement Pauillac.
- ✦ **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 70% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.
- ✦ **Propriétaire** M. François-Xavier BORIE
- ✦ **Maître de chai** M. Philippe GOUZE
- ✦ **Chef de culture** M. Marc DUVOCELLE
- ✦ **OEnologue conseil** MM. Jacques & Eric BOISSENOT
- ✦ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE
- ✦ **Second vin** Lacoste Borie