



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2005



- ✖ **Date de vendanges** 22 septembre au 5 octobre 2005
- ✖ **Assemblage** 78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot
- ✖ **Notes de dégustations**
Le Grand-Puy-Lacoste 2005 présente des arômes très classiques de Pauillac. C'est un très beau vin, dense, d'une couleur rouge pourpre intense. Il offre des notes sucrées, un parfum de crème de cassis, de fleurs et une magnifique minéralité. Riche d'un maturité fabuleuse, c'est un vin puissant, élégant et charnu. Il se termine par une longueur en bouche remarquable avec de très belles notes de cassis. C'est un millésime qui commence à peine à dévoiler ses charmes!
- ✖ **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