



# CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Grand-Puy-Lacoste 2015



- ✦ **Date de vendanges** Du 18 Septembre au 4 Octobre 2015
- ✦ **Assemblage** 74 % Cabernet Sauvignon - 23 % Merlot - 3% Cabernet Franc
- ✦ **Notes de dégustations**

Le Grand-Puy-Lacoste 2015 s'inscrit dans la série des grands millésimes, démontrant la race et la qualité de ce beau terroir. On y découvre une belle structure très équilibrée composée d'une grande majorité de cabernet sauvignon (74%), où se dévoile toute la complexité et l'opulence de cette très belle année. Ce vin présente une robe d'un rouge profond et intense. Le bouquet dévoile des parfums opulents de fruits noirs et de cassis très mûrs. L'ensemble se complète par des notes d'épices et de violette, d'une grande fraîcheur, le tout renforcé par une touche de cabernet franc dans l'assemblage (3%). En bouche, l'attaque est dense et précise. Les arômes et la texture vont crescendo et se prolongent sur des tanins très enrobés, puissants et mûrs.

Ce 2015 précis et complexe, d'une belle fraîcheur et d'une très longue persistance aromatique montre beaucoup de classe. On retrouve ici la trame des plus beaux millésimes de Grand-Puy-Lacoste où s'expriment pleinement la complexité de son terroir.
- ✦ **Surface totale de l'exploitation** 90 hectares autour du château
- ✦ **Vignoble en production** 58 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** Cuvaision 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
- ✦ **OEnologue - Directrice R&D** Mme Christel SPINNER
- ✦ **Maître de chai** M. Philippe GOUZE
- ✦ **Chef de culture** M. Antonio FLORES
- ✦ **OEnologue conseil** M. Eric BOISSENOT
- ✦ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE



# CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Grand-Puy-Lacoste 2015

\* Second vin Lacoste Borie

