

  
**CHÂTEAU  
GRAND-PUY-LACOSTE**  
—  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Grand-Puy-Lacoste 2018



- ✦ **Date de vendanges** Du 21 Septembre au 5 Octobre 2018
- ✦ **Assemblage** 78 % Cabernet Sauvignon - 22 % Merlot
- ✦ **Notes de dégustations**  
Le Grand-Puy-Lacoste 2018 s'inscrit dans la série des grands millésimes. L'assemblage fait une large place au cabernet sauvignon (78%) qui exprime tout le caractère et le charme démontrant la richesse et la qualité de ce beau terroir. Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant. Le bouquet dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs et de réglisse, renforçant le caractère de raisin à parfaite maturité tout en gardant une belle fraîcheur et une jolie minéralité. En bouche, l'attaque est précise, très dense, complexe. Ce 2018 possède un très bel équilibre alliant puissance, élégance et complexité. Il possède une longue finale très aromatique et tannique. L'ensemble dévoilant un grand potentiel de garde. Il fera sans aucun doute parti des grandes réussites de la propriété pour célébrer en beauté ce 40ème anniversaire !
- ✦ **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** 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
- ✦ **OEnologue - Directrice R&D** Mme Christel SPINNER
- ✦ **Maître de chai** M. Benoît ESTASSY
- ✦ **Chef de culture** M. Antonio FLORES
- ✦ **OEnologue conseil** M. Eric BOISSENOT
- ✦ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE
- ✦ **Second vin** Lacoste Borie