



LACOSTE BORIE

Lacoste Borie

2006



- ✖ **Date de vendanges** 21 septembre au 4 octobre 2006
- ✖ **Assemblage** 72% Cabernet Sauvignon - 23% Merlot - 5% Cabernet Franc
- ✖ **Notes de dégustations**
Ce Lacoste-Borie 2006 présente une belle couleur rouge foncée. Le bouquet offre une large palette de notes de fruits rouges avec des notes de vanille et d'épices.
La bouche, généreuse, révèle des tanins bien mûrs et élégants ainsi qu'une belle complexité et un bon équilibre. C'est un vin riche et rond qui est d'ors et déjà très agréable à déguster.
- ✖ **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 30% de bois neuf pendant 14 à 16 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
- ✖ **Grand Cru** Château Grand-Puy-Lacoste