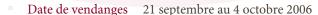


## Lacoste Borie



\* 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

