



Château Grand-Puy-Lacoste 1998



Assemblage

70% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot

Date de vendanges

24 septembre au 7 octobre 1998

Note de dégustation

Ce vin offre une robe d'un beau rouge rubis. Le bouquet dévoile une large palette de parfums où dominent le cassis très mûr et les épices. En bouche, ce vin généreux exprime toute son ampleur et sa distinction qui associe une belle structure fruitée avec des tanins équilibrés.

L'ensemble très persistant allie puissance, harmonie et rondeur. C'est un vin très charmeur qui procurera beaucoup de plaisir pendant encore plusieurs années.

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

Cuaison longue (environ 3 semaines)

Elevage

En barriques de chêne français (grain fin) dont 50% 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