



Château Grand-Puy-Lacoste 1999



Assemblage

75% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot

Date de vendanges

20 septembre au 4 octobre 1999

Note de dégustation

La couleur de ce vin offre une robe d'un beau grenat aux reflets légèrement violets. Le bouquet révèle des parfums de fruits noirs très mûrs avec une touche de vanille. En bouche, il se distingue par d'élégantes et douces notes de cassis, légèrement grillées et épicées. L'ensemble est harmonieux et la rondeur des tanins mûrs donne beaucoup d'élégance à ce vin. Il montre un grand charme et procure beaucoup de plaisir.

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 50% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.

Propriétaire

M. François-Xavier BORIE

Maitre de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

OEnologue conseil

MM. Jacques & Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE