

Château Grand-Puy-Lacoste 2000

Assemblage

78% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 2% Cabernet Franc

Date de vendanges

25 septembre au 9 octobre 2000

Note de dégustation

C'est un grand millésime avec des cabernets sauvignons exceptionnels. La robe est d'un rouge sombre intense, le nez, complexe, dévoile des parfums de cassis, de tabac et de réglisse. L'attaque est précise, les tannins, abondants, sont puissants et élégants. Tout est finesse et pureté en bouche. Une belle réussite!

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

Terroit

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

Maître de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

OEnologue conseil

MM. Jacques & Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE

