



Château Grand-Puy-Lacoste 2001



Assemblage

70% Cabernet Sauvignon - 28% Merlot - 2% Cabernet Franc

Date de vendanges

1 au 14 octobre 2001

Note de dégustation

Ce millésime présente une couleur soutenue d'un rouge intense. Son nez est très séducteur, puissant avec des arômes de crème de cassis, des notes de confiture de cerises, de fruits noirs relevés de réglisse et d'épices, avec toute la fraîcheur du raisin bien mûr. Le corps racé, magnifiquement tramé aux notes intenses d'épices et de fruits noirs, laisse une belle empreinte en fin de bouche. Le vin est parfaitement

mûr, avec des tanins corsés mais voluptueux et doté d'un bel équilibre. Une bouche charnue, délicate et masculine.

L'ensemble développe un bel équilibre où l'on retrouve une belle expression du terroir de ce cru typiquement Pauillac.

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 75% 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