



Château Grand-Puy-Lacoste 2002



Assemblage

80% Cabernet Sauvignon - 18% Merlot - 2% Cabernet Franc

Date de vendanges

Du 30 septembre au 12 octobre 2002

Note de dégustation

Ce millésime présente une couleur soutenue d'un rouge intense et profond. Son nez est très séducteur, puissant avec des arômes de crème de cassis, des notes de confiture de cerises, de fruits noirs relevé de réglisse et d'épices avec toute la fraîcheur du raisin bien mûr. En bouche, le vin est racé, parfaitement mûr, aux tanins corsés mais voluptueux et doté d'un

bel équilibre. Une bouche charnue, délicate et masculine.

L'ensemble développe un bel équilibre de fruits, subtilement épicés, 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

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

M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE