



Château Grand-Puy-Lacoste 2006



Assemblage

78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot

Date de vendanges

21 septembre au 4 octobre 2006

Note de dégustation

D'un rubis-pourpre profond, ce Grand-Puy-Lacoste 2006 révèle des arômes de crème de cassis, et présente en bouche une élégance et une belle concentration. L'ensemble, à la finale velouté et longue, recèle des tanins très ronds. Ce vin peut d'ores est déjà être apprécié, mais il conserve un beau potentiel de garde.

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
égappage

Vinification
Cuvaïson 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