



Château Grand-Puy-Lacoste 2007



Assemblage

72% Cabernet Sauvignon - 28% Merlot

Date de vendanges

24 septembre au 8 octobre 2007

Note de dégustation

Ce vin présente une couleur rouge pourpre.

Au nez, ce vin offre une belle complexité aromatique avec des notes de fruits noirs, de cassis, cerises, mûres agrémenté d'épices, de poivre, de vanille et de réglisse ainsi qu'un joli toasté..

En bouche, l'attaque est parfumée et suave avec une bonne persistance.

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

Cuaison 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