



Château Grand-Puy-Lacoste 2008



Assemblage

69% Cabernet Sauvignon - 28% Merlot - 3% Cabernet Franc

Date de vendanges

2 au 14 octobre 2008

Note de dégustation

Le Grands-Puy-Lacoste 2008 présente une robe d'un rouge intense. Le bouquet offre des arômes de fruits noirs dominés par le cassis. En bouche, ce vin possède une belle attaque très aromatique avec beaucoup de fruits et une jolie complexité. Sa race est évidente avec une belle persistance. Il présente déjà un bel équilibre, mais demande encore un peu de patience pour exprimer tout son charme.

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