



Château Grand-Puy-Lacoste 2009



Assemblage

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

Date de vendanges

24 septembre au 7 octobre 2009

Note de dégustation

Ce vin présente une robe d'un rouge sombre intense. Le bouquet dévoile des arômes complexes de fruits et des notes de cassis très mûrs. L'attaque en bouche est précise, très dense, et se poursuit sur une trame aux tanins suaves, élégants et charmeurs. L'ensemble forme une belle unité, alliant structure, pureté, finesse et fraîcheur.

C'est donc un vin de grand équilibre et de très longue persistance en bouche. En un mot, un Grand Puy Lacoste de grand style promis à un bel avenir !

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