



Château Grand-Puy-Lacoste 2010



Assemblage

83% Cabernet Sauvignon - 17% Merlot

Date de vendanges

29 septembre au 12 octobre 2010

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2010 composé d'une très grande majorité de cabernet sauvignon (83%) offre une couleur rouge profonde. Le bouquet dévoile des parfums de cassis très mûrs, légèrement épicé révélant la belle maturité des raisins.

L'attaque en bouche va crescendo, suave puis dense, elle se poursuit par une puissante structure tanique

équilibrée.

L'ensemble précis et complexe, enrobé d'une belle fraîcheur et d'une très longue persistance aromatique donne beaucoup de classe à ce grand millésime.

2010 s'inscrira sans aucun doute dans la belle histoire des années mythiques de notre vignoble.

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

Maître de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

OEnologue conseil

MM. Jacques & Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE