



Château Grand-Puy-Lacoste 2011



Assemblage

78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot

Date de vendanges

15 au 29 Septembre 2011

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2011 offre, une fois encore, un style structuré par une grande majorité de cabernet sauvignon (78%), reflétant la richesse et le potentiel de son terroir.

Il présente une couleur rouge profonde et intense. Le bouquet dévoile des parfums très typiques de fruits noirs et de cassis complétés de notes légèrement épicées.

L'attaque en bouche est précise, offrant une structure élégante et équilibrée.

L'ensemble forme une belle unité alliant finesse, fraîcheur et persistance. On retrouve la trame des beaux millésimes de Grand-Puy-Lacoste où le raffinement du fruit s'allie aux tanins bien mûrs et suaves.

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