



Château Grand-Puy-Lacoste 2012



Assemblage

76 % Cabernet Sauvignon - 24 % Merlot

Date de vendanges

Du 3 au 16 Octobre 2012

Note de dégustation

L'assemblage du Grand-Puy-Lacoste 2012 fait une large place aux cabernets sauvignons (76%) lui offrant ainsi une belle structure équilibrée illustrant tout le potentiel de son vignoble. Ce vin présente une robe d'un beau rouge sombre intense. Le bouquet dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs et de crème de cassis, complétés par des notes épicées de belle fraîcheur. L'attaque en bouche, précise et dense,

s'ouvre sur des tanins charmeurs, fondus et persistants. L'ensemble forme une belle unité donnant un beau compromis de pureté et d'élégance. Ce 2012 met une fois encore en valeur la richesse d'expression de ce beau terroir de Pauillac qui viendra harmonieusement compléter la collection des millésimes de Grand-Puy-Lacoste.

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

Directrice R&D - Oenologue

Mme Christel SPINNER

Maitre de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

Oenologue conseil

M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE