Château Grand-Puy-Lacoste 2015

Assemblage

74 % Cabernet Sauvignon - 23 % Merlot - 3% Cabernet Franc

Date de vendanges

Du 18 Septembre au 4 Octobre 2015

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2015 s'inscrit dans la série des grands millésimes, démontrant la race et la qualité de ce beau terroir. On y découvre une belle structure très équilibrée composée d'une grande majorité de cabernet sauvignon (74%), où se dévoile toute la complexité et l'opulence de cette très belle année. Ce vin présente une robe d'un rouge profond et intense. Le bouquet dévoile des parfums opulents de fruits noirs et de cassis très mûrs. L'ensemble se complète par des notes d'épices et de violette, d'une grande fraîcheur, le tout renforcé par une touche de cabernet franc dans l'assemblage (3%). En bouche, l'attaque est dense et précise. Les arômes et la texture vont crescendo et se prolongent sur des tanins très enrobés, puissants et mûrs.
Ce 2015 précis et complexe, d'une belle fraîcheur et d'une très longue persistance aromatique montre beaucoup de classe. On retrouve ici la trame des plus beaux millésimes de Grand-Puy-Lacoste où s'expriment pleinement la complexité de son terroir.

Surface totale de l'exploitation
90 hectares autour du château

Vignoble en production
58 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

Maître de chai
M. Philippe GOUZE

Chef de culture
M. Antonio FLORES

OEnologue conseil
M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques
Melle Emeline BORIE