

# Château Grand-Puy-Lacoste 2016

# Assemblage

79 % Cabernet Sauvignon - 21 % Merlot

# Date de vendanges

Du 28 Septembre au 13 Octobre 2016

# Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2016 est marqué une nouvelle fois par une très grande proportion de cabernets sauvignons dans son assemblage: 79% qui démontre la richesse et le potentiel de son terroir. Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond et brillant. Les arômes de fruits noirs intenses explosent au nez, renforçant le caractère de raisin bien mûrs tout en gardant une jolie fraîcheur minérale. Le tout est rehaussé d'une pointe d'épices et de fleurs. En bouche, les sensations vont crescendo: suave, dense

et complexe. Ce 2016 possède un très bel équilibre et une belle fraîcheur associés à une longue finale soutenue par des tanins fondus.

Une nouvelle fois, on retrouve dans ce beau millésime l'expression du grand terroir de Grand-Puy-Lacoste qui exprime toute sa richesse, sa complexité et son élégance. Il fera sans aucun doute parti des grandes réussites de la propriété complétant ainsi une jolie trilogie.

## 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

#### Terroi

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

