Château Grand-Puy-Lacoste 2021

Assemblage

85 % Cabernet Sauvignon - 15 % Merlot

Date de vendanges

Du 24 Septembre au 8 Octobre 2021

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2021 présente une robe d'un beau rouge grenat profond. Le bouquet dévoile des arômes de fruits rouges et de violettes. L'ensemble est complété de notes légèrement épicées et vanillées. En bouche, l'attaque est précise, droite et dense avec une belle fraîcheur. On retrouve le côté floral et les fruits rouges qui se prolongent sur des tanins bien mûrs et suaves. Le tout offrant un vin alliant élégance, charme et fraîcheur à une finale très pure et persistante. Dans ce 2021, on retrouve le style et la qualité des très jolis millésimes de Grand-Puy-Lacoste où le raffinement du fruit se combine aux tannins bien mûrs et suaves. Cette récolte est aussi marquée par un équilibre alcool-acidité différent des 3 années précédentes offrant classe, équilibre et plaisir.

Surface totale de l'exploitation
90 hectares autour du château

Vignoble en production
60 hectares d'un seul tenant

Age moyen du vignoble
40 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 - PDG
M. François-Xavier BORIE

Directeur Général
M. Pierre-Antoine BORIE

Directrice R&D - Oenologue
Mme Christel SPINNER

Maître de chai
M. Benoît ESTASSY

Chef de culture
M. Antonio FLORES

OEnologue conseil
M. Eric BOISSENOT

Directrice Générale - Relations Publiques
Melle Emeline BORIE