Château Grand-Puy-Lacoste 2022



Assemblage

79 % Cabernet Sauvignon - 21 % Merlot

Note de dégustation

Le Château Grand-Puy-Lacoste 2022 vin présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant. Le bouquet dévoile des arômes floraux de violettes en particulier, d'épices et de fruits noirs tels que la myrtille bien mûre. L'ensemble est complété par une très belle fraîcheur minérale et une pointe de graphite. En bouche, les sensations vont crescendo : suave, dense et complexe. Ce 2022 possède un très bel équilibre et une très belle fraîcheur associés à une longue finale soutenue par des tannins puissants et 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. C'est un millésime unique que l'on ne peut comparer pour l'instant avec aucun autre ! La maturité des fruits alliée à la fraîcheur en bouche en fait un vin de très grande stature et de longue garde.

Surface totale de l'exploitation
90 hectares autour du château

Vignoble en production
60 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 neuves.

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