



Lacoste-Borie Pauillac 2004



Assemblage

70% Cabernet Sauvignon - 26% Merlot - 4% Cabernet Franc

Date de vendanges

27 septembre au 13 octobre 2004

Note de dégustation

Ce Lacoste-Borie 2004 présente une belle robe grenat aux reflets rubis foncé. Le bouquet offre une large palette de notes de fruits rouges, de nuances épicées et légèrement toastées. La bouche, généreuse, révèle une texture veloutée avec un bel équilibre gustatif. La finale est longue et fruitée. C'est un vin de plaisir avec un bon potentiel de vieillissement.

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 30% de bois neuf pendant 14 à 16 mois selon le millésime.

Propriétaire

M. François-Xavier BORIE

Maitre de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

OEnologue conseil

MM. Jacques & Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE