



Lacoste-Borie Pauillac 2006



Assemblage

72% Cabernet Sauvignon - 23% Merlot - 5% Cabernet Franc

Date de vendanges

21 septembre au 4 octobre 2006

Note de dégustation

Ce Lacoste-Borie 2006 présente une belle couleur rouge foncée. Le bouquet offre une large palette de notes de fruits rouges avec des notes de vanille et d'épices.

La bouche, généreuse, révèle des tanins bien mûrs et élégants ainsi qu'une belle complexité et un bon équilibre. C'est un vin riche et rond qui est d'ors et déjà très agréable à déguster.

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