

# Lacoste-Borie Pauillac 2008

# Assemblage

69% Cabernet Sauvignon - 31% Merlot

# Date de vendanges

2 au 14 octobre 2008

# Note de dégustation

Ce millésime 2008, d'une jolie couleur grenat, offre des arômes de fruits rouges intenses et des notes d'épices. En bouche, on retrouve tout le fruit allié à des tanins mûrs et soyeux. C'est un vin gourmand, rond et élégant qui demandera un ou deux ans de patience pour être dégusté.

#### 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

#### Terroit

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

## Maître de chai

M. Philippe GOUZE

#### Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

## OEnologue conseil

MM. Jacques & Eric BOISSENOT

# Relations Publiques

Melle Emeline BORIE

