



Lacoste-Borie Pauillac 2014



Assemblage

67% Cabernet Sauvignon - 23% Merlot - 10% Cabernet Franc

Date de vendanges

Du 25 Septembre au 9 Octobre 2014

Surface totale de l'exploitation
90 hectares autour du château

Vignoble en production
58 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
éggrappage

Vinification

Cuvaison longue (environ 3 semaines)

Elevage

En barriques de chêne français (grain fin) dont 45%
de bois neuf pendant 14 à 16 mois selon le millésime.

Propriétaire

M. François-Xavier BORIE

Directrice R&D - Oenologue

Mme Christel SPINNER

Maitre de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Antonio FLORES

Oenologue conseil

M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE