Lacoste-Borie Pauillac 2016

Assemblage

61% Cabernet Sauvignon - 29% Merlot - 10% Cabernet Franc

Date de vendanges

Du 28 Septembre au 13 Octobre 2016

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 égrappage

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

Maître de chai
M. Philippe GOUZE

Chef de culture
M. Antonio FLORES

OEnologue conseil
M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques
Melle Emeline BORIE