

Lacoste-Borie Pauillac 2017

Assemblage

65% Cabernet Sauvignon - 26% Merlot - 9% Cabernet Franc

Date de vendanges

Du 15 au 29 Septembre 2017

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

