



# Lacoste-Borie 2020

## Assemblage

56% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 14% Cabernet Franc

## Date de vendanges

Du 14 au 26 Septembre 2020

## Note de dégustation

Ce Lacoste-Borie 2020 offre une belle robe rouge rubis. Agréable et généreux, le nez exhale un joli bouquet où les parfums de fruits rouges concluent une alliance réussie avec des notes légèrement épicées et de vanille. Élégant et gourmand, en bouche il présente des tannins fondus et bien intégrés. Il offre une attaque franche où dominent des notes d'épices et des arômes de cerise.



### Surface totale de l'exploitation

90 hectares autour du château

### Vignoble en production

60 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 - PDG

M. François-Xavier BORIE

### Directeur Général

M. Pierre-Antoine BORIE

### Directrice R&D - Oenologue

Mme Christel SPINNER

### Maître de chai

M. Benoît ESTASSY

### Chef de culture

M. Antonio FLORES

### OEnologue conseil

M. Eric BOISSENOT

### Directrice Générale - Relations Publiques

Melle Emeline BORIE