



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