



Château Grand-Puy-Lacoste 2010



Assemblage

83% Cabernet Sauvignon - 17% Merlot

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2010 composé d'une très grande majorité de cabernet sauvignon (83%) offre une couleur rouge profonde. Le bouquet dévoile des parfums de cassis très mûrs, légèrement épicé révélant la belle maturité des raisins.

L'attaque en bouche va crescendo, suave puis dense, elle se poursuit par une puissante structure tannique

équilibrée.

L'ensemble précis et complexe, enrobé d'une belle fraîcheur et d'une très longue persistance aromatique donne beaucoup de classe à ce grand millésime.

2010 s'inscrira sans aucun doute dans la belle histoire des années mythiques de notre vignoble.

Surface totale de l'exploitation
90 hectares autour du château

Vignoble en production
55 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
Cuvaision longue (environ 3 semaines)

Elevage
En barriques de chêne français (grain fin) dont 75% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.

Propriétaire
M. François-Xavier BORIE

Maitre de chai
M. Philippe GOUZE

Chef de culture
M. Marc DUVOCELLE

OEnologue conseil
MM. Jacques & Eric BOISSENOT

Relations Publiques
Melle Emeline BORIE