



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 1999



- ✖ **Date de vendanges** 20 septembre au 4 octobre 1999
- ✖ **Assemblage** 75% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot
- ✖ **Notes de dégustations**
La couleur de ce vin offre une robe d'un beau grenat aux reflets légèrement violets. Le bouquet révèle des parfums de fruits noirs très mûrs avec une touche de vanille. En bouche, il se distingue par d'élégantes et douces notes de cassis, légèrement grillées et épicées. L'ensemble est harmonieux et la rondeur des tanins mûrs donne beaucoup d'élégance à ce vin. Il montre un grand charme et procure beaucoup de plaisir.
- ✖ **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** Cuvaison longue (environ 3 semaines)
- ✖ **Elevage** En barriques de chêne français (grain fin) dont 50% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.
- ✖ **Propriétaire** M. François-Xavier BORIE
- ✖ **Maître de chai** M. Philippe GOUZE
- ✖ **Chef de culture** M. Marc DUVOCELLE
- ✖ **OEnologue conseil** MM. Jacques & Eric BOISSENOT
- ✖ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE
- ✖ **Second vin** Lacoste Borie