



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2009



- ✖ **Date de vendanges** 24 septembre au 7 octobre 2009
- ✖ **Assemblage** 80% Cabernet Sauvignon - 18% Merlot - 2% Cabernet Franc
- ✖ **Notes de dégustations**
Ce vin présente une robe d'un rouge sombre intense. Le bouquet dévoile des arômes complexes de fruits et des notes de cassis très mûrs. L'attaque en bouche est précise, très dense, et se poursuit sur une trame aux tanins suaves, élégants et charmeurs. L'ensemble forme une belle unité, alliant structure, pureté, finesse et fraîcheur. C'est donc un vin de grand équilibre et de très longue persistance en bouche. En un mot, un Grand Puy Lacoste de grand style promis à un bel avenir !
- ✖ **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 70% 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