



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2017



- ✘ **Date de vendanges** Du 15 au 29 Septembre 2017
- ✘ **Assemblage** 80 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot
- ✘ **Notes de dégustations**
L'assemblage du Grand-Puy-Lacoste 2017 fait une nouvelle fois une large place au cabernet sauvignon (80%) démontrant, s'il le faut, le potentiel de son terroir à exprimer tous les caractères et le charmes des grands cabernets. Ce vin présente une robe d'un beau rouge rubis brillant et profond. Le bouquet dévoile des arômes de fruits rouges bien mûrs, de violette et d'épices. L'ensemble est complété par une jolie fraîcheur minérale. En bouche, l'attaque est précise, droite et se prolonge sur des tanins mûrs et fondus. Le tout offre un vin d'un très grand équilibre alliant charme, élégance et fraîcheur, avec une longue finale très pure et très aromatique. Ce 2017 permet de rompre avec l'image des millésimes en « 7 » car il met en valeur la richesse d'expression de ce beau terroir de Pauillac en alliant l'équilibre, le raffinement des fruits et des tanins bien mûrs.
- ✘ **Surface totale de l'exploitation** 90 hectares autour du château
- ✘ **Vignoble en production** 58 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 75% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.
- ✘ **Propriétaire** M. François-Xavier BORIE
- ✘ **OEnologue - Directrice R&D** Mme Christel SPINNER
- ✘ **Maître de chai** M. Philippe GOUZE
- ✘ **Chef de culture** M. Antonio FLORES
- ✘ **OEnologue conseil** M. Eric BOISSENOT
- ✘ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE
- ✘ **Second vin** Lacoste Borie