



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2021



- ✦ **Date de vendanges** Du 24 Septembre au 8 Octobre 2021
- ✦ **Assemblage** 85 % Cabernet Sauvignon - 15 % Merlot
- ✦ **Notes de dégustations**
Le Grand-Puy-Lacoste 2021 présente une robe d'un beau rouge grenat profond. Le bouquet dévoile des arômes de fruits rouges et de violettes. L'ensemble est complété de notes légèrement épicées et vanillées. En bouche, l'attaque est précise, droite et dense avec une belle fraîcheur. On retrouve le côté floral et les fruits rouges qui se prolongent sur des tanins bien mûrs et suaves. Le tout offrant un vin alliant élégance, charme et fraîcheur à une finale très pure et persistante. Dans ce 2021, on retrouve le style et la qualité des très jolis millésimes de Grand-Puy-Lacoste où le raffinement du fruit se combine aux tanins bien mûrs et suaves. Cette récolte est aussi marquée par un équilibre alcool-acidité différent des 3 années précédentes offrant classe, équilibre et plaisir.
- ✦ **Surface totale de l'exploitation** 90 hectares autour du château
- ✦ **Vignoble en production** 60 hectares d'un seul tenant
- ✦ **Age moyen du vignoble** 40 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. Benoît ESTASSY
- ✦ **Chef de culture** M. Antonio FLORES
- ✦ **OEnologue conseil** M. Eric BOISSENOT
- ✦ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE
- ✦ **Second vin** Lacoste Borie