



Château Grand-Puy-Lacoste 2001

Assemblage

70% Cabernet Sauvignon - 28% Merlot - 2% Cabernet Franc

Note de dégustation

Ce millésime présente une couleur soutenue d'un rouge intense. Son nez est très séducteur, puissant avec des arômes de crème de cassis, des notes de confiture de cerises, de fruits noirs relevés de réglisse et d'épices, avec toute la fraîcheur du raisin bien mûr. Le corps racé, magnifiquement tramé aux notes intenses d'épices et de fruits noirs, laisse une belle empreinte en fin de bouche. Le vin est parfaitement

mûr, avec des tanins corsés mais voluptueux et doté d'un bel équilibre. Une bouche charnue, délicate et masculine.

L'ensemble développe un bel équilibre où l'on retrouve une belle expression du terroir de ce cru typiquement Pauillac.



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