



Château Grand-Puy-Lacoste 2013



Assemblage

80 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2013 est composé d'une grande majorité de cabernet sauvignon (80%) qui lui donne une belle trame harmonieuse, montrant à nouveau l'expression et le potentiel de son terroir.

Ce vin présente une couleur d'un beau rouge grenat profond. Le bouquet dévoile de beaux arômes de fruits noirs complétés d'une touche de cassis,

l'ensemble est relevé d'une pointe d'épices vanillées. En bouche, l'attaque est précise, droite et se prolonge sur des tanins mûrs, fondus et équilibrés. Le tout offre un vin alliant charme, élégance et fraîcheur, avec une jolie finale très pure.

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 75% de bois neuf pendant 16 à 18 mois selon le millésime.

Propriétaire

M. François-Xavier BORIE

Directrice R&D - Oenologue
Mme Christel SPINNER

Maitre de chai

M. Philippe GOUZE

Chef de culture

M. Marc DUVOCELLE

Oenologue conseil

M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE