



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2006



- × **Date de vendanges** 21 septembre au 4 octobre 2006
- × **Assemblage** 78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot
- × **Notes de dégustations**
D'un rubis-pourpre profond, ce Grand-Puy-Lacoste 2006 révèle des arômes de crème de cassis, et présente en bouche une élégance et une belle concentration. L'ensemble, à la finale velouté et longue, recèle des tanins très ronds. Ce vin peut d'ores est déjà être apprécié, mais il conserve un beau potentiel de garde.
- × **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