



Château Grand-Puy-Lacoste 2000

Assemblage

78% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 2% Cabernet Franc

Note de dégustation

C'est un grand millésime avec des cabernets sauvignons exceptionnels. La robe est d'un rouge sombre intense, le nez, complexe, dévoile des parfums de cassis, de tabac et de réglisse. L'attaque est précise, les tannins, abondants, sont puissants et élégants. Tout est finesse et pureté en bouche. Une belle réussite !



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