



Château Grand-Puy-Lacoste 2002

Assemblage

80% Cabernet Sauvignon - 18% Merlot - 2% Cabernet Franc

Note de dégustation

Ce millésime présente une couleur soutenue d'un rouge intense et profond. Son nez est très séducteur, puissant avec des arômes de crème de cassis, des notes de confiture de cerises, de fruits noirs relevé de réglisse et d'épices avec toute la fraîcheur du raisin bien mûr. En bouche, le vin est racé, parfaitement mûr, aux tanins corsés mais voluptueux et doté d'un

bel équilibre. Une bouche charnue, délicate et masculine.

L'ensemble développe un bel équilibre de fruits, subtilement épicés, 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

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

Maître de chai
M. Philippe GOUZE

Chef de culture
M. Marc DUVOCELLE

OEnologue conseil
M. Eric BOISSENOT

Relations Publiques
Melle Emeline BORIE