



Château Grand-Puy-Lacoste 2005



Assemblage

78% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2005 présente des arômes très classiques de Pauillac.

C'est un très beau vin, dense, d'une couleur rouge pourpre intense. Il offre des notes sucrées, un parfum de crème de cassis, de fleurs et une magnifique minéralité.

Riche d'une maturité fabuleuse, c'est un vin puissant, élégant et charnu. Il se termine par une longueur en bouche remarquable avec de très belles notes de cassis.

C'est un millésime qui commence à peine à dévoiler ses charmes!

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

Cuvasion 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

MM. Jacques & Eric BOISSENOT

Relations Publiques

Melle Emeline BORIE