



# 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