



# CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Grand-Puy-Lacoste 2002



- ✦ **Date de vendanges** Du 30 septembre au 12 octobre 2002
- ✦ **Assemblage** 80% Cabernet Sauvignon - 18% Merlot - 2% Cabernet Franc
- ✦ **Notes de dégustations**  
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** Cuvaison longue (environ 3 semaines)
- ✦ **Elevage** En barriques de chêne français (grain fin) dont 50% 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
- ✦ **Second vin** Lacoste Borie