



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2007



- × **Date de vendanges** 24 septembre au 8 octobre 2007
- × **Assemblage** 72% Cabernet Sauvignon - 28% Merlot
- × **Notes de dégustations**
Ce vin présente une couleur rouge pourpre.
Au nez, ce vin offre une belle complexité aromatique avec des notes de fruits noirs, de cassis, cerises, mûres agrémenté d'épices, de poivre, de vanille et de réglisse ainsi qu'un joli toasté..
En bouche, l'attaque est parfumée et suave avec une bonne persistance.
- × **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 70% 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
- × **Second vin** Lacoste Borie