



# CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

## Château Grand-Puy-Lacoste 2013



- ✦ **Date de vendanges** Du 30 Septembre au 11 Octobre 2013
- ✦ **Assemblage** 80 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot
- ✦ **Notes de dégustations**  
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
- ✦ **OEnologue - Directrice R&D** Mme Christel SPINNER
- ✦ **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