



# LACOSTE BORIE

## Lacoste Borie

2004



- ✦ **Date de vendanges** 27 septembre au 13 octobre 2004
- ✦ **Assemblage** 70% Cabernet Sauvignon - 26% Merlot - 4% Cabernet Franc
- ✦ **Notes de dégustations**  
Ce Lacoste-Borie 2004 présente une belle robe grenat aux reflets rubis foncé. Le bouquet offre une large palette de notes de fruits rouges, de nuances épicées et légèrement toastées. La bouche, généreuse, révèle une texture veloutée avec un bel équilibre gustatif. La finale est longue et fruitée. C'est un vin de plaisir avec un bon potentiel de vieillissement.
- ✦ **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 30% de bois neuf pendant 14 à 16 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
- ✦ **Grand Cru** Château Grand-Puy-Lacoste