



LACOSTE BORIE

Lacoste Borie

2008



- ✧ **Date de vendanges** 2 au 14 octobre 2008
- ✧ **Assemblage** 69% Cabernet Sauvignon - 31% Merlot

- ✧ **Notes de dégustations**
Ce millésime 2008, d'une jolie couleur grenat, offre des arômes de fruits rouges intenses et des notes d'épices.
En bouche, on retrouve tout le fruit allié à des tanins mûrs et soyeux. C'est un vin gourmand, rond et élégant qui demandera un ou deux ans de patience pour être dégusté.

- ✧ **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