



LACOSTE BORIE

Lacoste Borie

2010



- * **Date de vendanges** 29 septembre au 12 octobre 2010
- * **Assemblage** 62% Cabernet Sauvignon - 32% Merlot - 6% Cabernet Franc
- * **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