



LACOSTE BORIE

Lacoste Borie

2013



- ✦ **Date de vendanges** 30 Septembre au 11 Octobre 2013
- ✦ **Assemblage** 60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 10% Cabernet Franc
- ✦ **Notes de dégustations**
Le Lacoste-Borie 2013 présente une robe d'un beau rouge rubis. Il offre un joli bouquet de fruits mûrs, d'épices, légèrement toasté et une belle minéralité.
En bouche, il présente une jolie structure supportée par des tanins bien ronds.
C'est un vin très agréable qui se déguste avec plaisir dès à présent, et qui gagnera en rondeur et en charme avec un peu 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 45% de bois neuf pendant 14 à 16 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
- ✦ **Grand Cru** Château Grand-Puy-Lacoste