


**CHÂTEAU
GRAND-PUY-LACOSTE**
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Château Grand-Puy-Lacoste 2012



- ✦ **Date de vendanges** Du 3 au 16 Octobre 2012
- ✦ **Assemblage** 76 % Cabernet Sauvignon - 24 % Merlot

- ✦ **Notes de dégustations**
L'assemblage du Grand-Puy-Lacoste 2012 fait une large place aux cabernets sauvignons (76%) lui offrant ainsi une belle structure équilibrée illustrant tout le potentiel de son vignoble. Ce vin présente une robe d'un beau rouge sombre intense. Le bouquet dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs et de crème de cassis, complétés par des notes épicées de belle fraîcheur. L'attaque en bouche, précise et dense, s'ouvre sur des tanins charmeurs, fondus et persistants. L'ensemble forme une belle unité donnant un beau compromis de pureté et d'élégance. Ce 2012 met une fois encore en valeur la richesse d'expression de ce beau terroir de Pauillac qui viendra harmonieusement compléter la collection des millésimes de Grand-Puy-Lacoste.

- ✦ **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