



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2010



- × **Date de vendanges** 29 septembre au 12 octobre 2010
- × **Assemblage** 83% Cabernet Sauvignon - 17% Merlot
- × **Notes de dégustations**
Le Grand-Puy-Lacoste 2010 composé d'une très grande majorité de cabernet sauvignon (83%) offre une couleur rouge profonde. Le bouquet dévoile des parfums de cassis très mûrs, légèrement épicé révélant la belle maturité des raisins.
L'attaque en bouche va crescendo, suave puis dense, elle se poursuit par une puissante structure tannique équilibrée.
L'ensemble précis et complexe, enrobé d'une belle fraîcheur et d'une très longue persistance aromatique donne beaucoup de classe à ce grand millésime.
2010 s'inscrit sans aucun doute dans la belle histoire des années mythiques de notre vignoble.
- × **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
- × **Maître de chai** M. Philippe GOUZE
- × **Chef de culture** M. Marc DUVOCELLE
- × **OEnologue conseil** MM. Jacques & Eric BOISSENOT
- × **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE
- × **Second vin** Lacoste Borie