



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2016



- ✦ **Date de vendanges** Du 28 Septembre au 13 Octobre 2016
- ✦ **Assemblage** 79 % Cabernet Sauvignon - 21 % Merlot
- ✦ **Notes de dégustations**

Le Grand-Puy-Lacoste 2016 est marqué une nouvelle fois par une très grande proportion de cabernets sauvignons dans son assemblage : 79% qui démontre la richesse et le potentiel de son terroir. Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond et brillant. Les arômes de fruits noirs intenses explosent au nez, renforçant le caractère de raisin bien mûrs tout en gardant une jolie fraîcheur minérale. Le tout est rehaussé d'une pointe d'épices et de fleurs. En bouche, les sensations vont crescendo : suave, dense et complexe. Ce 2016 possède un très bel équilibre et une belle fraîcheur associés à une longue finale soutenue par des tanins fondus.

Une nouvelle fois, on retrouve dans ce beau millésime l'expression du grand terroir de Grand-Puy-Lacoste qui exprime toute sa richesse, sa complexité et son élégance. Il fera sans aucun doute parti des grandes réussites de la propriété complétant ainsi une jolie trilogie.
- ✦ **Surface totale de l'exploitation** 90 hectares autour du château
- ✦ **Vignoble en production** 58 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** Cuvaision 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. Antonio FLORES
- ✦ **OEnologue conseil** M. Eric BOISSENOT
- ✦ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE