

**CHÂTEAU
GRAND-PUY-LACOSTE**
— ♦ —
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2019



- ✕ **Date de vendanges** Du 20 Septembre au 4 Octobre 2019
- ✕ **Assemblage** 83 % Cabernet Sauvignon - 17 % Merlot
- ✕ **Notes de dégustations**
Le Grand-Puy-Lacoste 2019 est marqué une nouvelle fois par une très grande proportion de cabernets sauvignons: 83% qui exprime tout le caractère et la typicité de ce beau terroir de graves. Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre intense, profond et brillant. Les arômes de fruits noirs puissants, en particulier la cerise bigarreau, explosent au nez, renforçant le caractère de raisin bien mûrs tout en gardant une très belle fraîcheur. Le tout est rehaussé d'une pointe d'épices et de menthol. En bouche, l'attaque est très dense, précise et complexe et elle se prolonge sur un milieu de bouche et une finale extrêmement aromatiques et équilibrées associées à une belle fraîcheur. Le tout est soutenue par des tannins qui allient puissances et élégances et déjà bien fondus. Une nouvelle fois, on retrouve dans ce beau millésime l'expression du grand terroir de Grand-Puy-Lacoste qui exprime toute sa richesse et sa complexité.
- ✕ **Surface totale de l'exploitation** 90 hectares autour du château
- ✕ **Vignoble en production** 60 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** Cuvaïson 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. Benoît ESTASSY
- ✕ **Chef de culture** M. Antonio FLORES
- ✕ **OEnologue conseil** M. Eric BOISSENOT
- ✕ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE