



CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

Château Grand-Puy-Lacoste 2020



- ✦ **Date de vendanges** Du 14 au 26 Septembre 2020
- ✦ **Assemblage** 76 % Cabernet Sauvignon - 24 % Merlot
- ✦ **Notes de dégustations**
L'assemblage du Grand-Puy-Lacoste 2020 fait une nouvelle fois une large place au cabernet sauvignon (76%) démontrant, s'il le faut, le potentiel de son terroir à exprimer tous les caractères et le charmes des grands cabernets. Ce vin présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant. Le bouquet dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs, de violette et d'épices. L'ensemble est complété par une jolie fraîcheur minérale. En bouche, l'attaque est précise, droite et se prolonge sur des tanins bien mûrs et fondus. Le tout offre un vin d'un très grand équilibre alliant charme, élégance et fraîcheur, avec une longue finale très pure et très aromatique. 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. Il fera sans aucun doute parti des belles réussites de la propriété.
- ✦ **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** 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. Benoît ESTASSY
- ✦ **Chef de culture** M. Antonio FLORES
- ✦ **OEnologue conseil** M. Eric BOISSENOT
- ✦ **Relations Publiques** Melle Emeline BORIE
- ✦ **Second vin** Lacoste Borie