



Château Grand-Puy-Lacoste 2023

Assemblage

77 % Cabernet Sauvignon - 23 % Merlot

Note de dégustation

Le Grand-Puy-Lacoste 2023 présente une robe d'un rouge pourpre profond, intense et brillant. Le bouquet dévoile des arômes de cassis, d'épices et plus particulièrement de poivre et de fruits noirs. L'ensemble est complété par une très belle fraîcheur minérale et une pointe de graphite. En bouche, l'attaque est précise et droite. Ce 2023 possède un très bel équilibre et une très belle fraîcheur associés à une longue finale soutenue par des tannins puissants

et 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 belles réussites de la propriété, reconnue pour la grande régularité qualitative de ses vins, de millésimes en millésimes.



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 neuves.

Propriétaire - PDG

M. François-Xavier BORIE

Directeur Général

M. Pierre-Antoine BORIE

Directrice R&D - Oenologue

Mme Christel SPINNER

Maître de chai

M. Benoît ESTASSY

Chef de culture

M. Antonio FLORES

Oenologue conseil

M. Eric BOISSENOT

Directrice Générale - Relations Publiques

Melle Emeline BORIE