



Château Grand-Puy-Lacoste 2019

CHF 69.00 | 10 cl = CHF 9.20

Le Grand-Puy-Lacoste 2019 se distingue une fois de plus par sa forte proportion de cabernet sauvignon : 83%, qui exprime tout le caractère et la typicité de Pauillac. Ce vin présente une robe violette intense, profonde mais éclatante. Les arômes de fruits noirs puissants, notamment de cerise, explosent au nez et soulignent les caractéristiques des raisins très mûrs, tout en conservant une bonne fraîcheur. Le tout est complété par une touche d'épices et de menthol. En bouche, l'attaque est très dense, précise et complexe ; un milieu de bouche extrêmement aromatique et équilibré et une longue finale couplée à une superbe fraîcheur.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Château Grand-Puy-Lacoste |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Pauillac |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2019 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2064 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 251869 |
| Accord mets et vins | Fromage, Champignons, Gibier, Bœuf, Plats de poisson raffinés |
| Avis | James Suckling 96/100 Robert Parker 96/100 |



Vinification

Vendangé exclusivement à la main. La durée de macération est d'environ 3 semaines. Le vin est élevé en fûts de chêne français (75% neufs) pendant 16 à 18 mois.

Terroir

Gravier grossier très profond.





Histoire

Grand-Puy-Lacoste n'appartient pas à un grand groupe, mais reste une propriété familiale. Jean-Eugène Borie, amoureux du Médoc et de ses vignobles, a acheté la propriété en 1978 et l'a confiée à son fils aîné François-Xavier, qui a peu à peu rénové le château et ses installations de vinification. Aujourd'hui, c'est sa fille aînée, Emeline, qui travaille à ses côtés.

