



## **GPL : UN GRAND TERROIR, UNE FAMILLE, UNE CONSTANCE**

Propriété familiale habitée par celle-ci & impliquée à 100%.

63 ha de vignes d'un seul tenant avec au cœur 30 ha de bois.

Parcellaire inchangé depuis 1855, une rareté dans le Médoc.

GPL est un vin que les amateurs prennent plaisir à ouvrir.

Biodiversité active (agroécologie, vitipastoralisme) HVE3 depuis 2019, RSE en cours.

**Grands vins fidèles à leur terroir depuis toujours & incarnés par une famille.**

## **LACOSTE-BORIE : UNE CUVÉE A PART, une autre identité de GPL**

Parcellaire identifié du côté Ouest de GPL (derrière le parc), vignes de +30 ans.

Arrachées entre les deux guerres, replantées en 1978 après 50 ans de repos.

1<sup>er</sup> millésime : 1982.

Assemblage spécifique depuis + de 10 ans marqué par la présence de Cabernet Franc.

Nouveau cuvier : vinification parcellaire.

Un chai d'élevage dédié.

**Une autre expression de Pauillac, plus immédiate mais tout aussi précise.**

## **LE NOUVEAU CUVIER : UN TOURNANT STRATÉGIQUE**

Cuvier gravitaire (24 petites cuves) : lecture plus précise.

Salle mise en bouteille climatisée polyvalente, utilisable en chai de pressurage.

Ergonomie de travail optimisée : sécurité et confort.

Fidèle à l'ADN de GPL : entre tradition, modernité et vision d'avenir.

Extérieur intemporel au cœur de la nature, intérieur moderne et rationnel.

1<sup>ère</sup> vinification : septembre 2025.

**Outil de précision au service du terroir, sans jamais trahir la signature de GPL.**

## **LE MILLÉSIME 2025 : Nouvelle référence d'un Grand Millésime de GPL ?**

Année sèche → excellent état sanitaire.

Cycle végétatif rapide et homogène.

Vendanges historiquement les plus précoces (4 → 18 septembre).

Rendements faibles (≈ 30 hl/ha).

Assemblage définitif en décembre 2025.

**2025 : précoce, précis et rare, alliant fraîcheur et pure expression du terroir.**

### **Lacoste-Borie 2025 « Vignes du Parc » :**

**68 % CS - 24 % M - 8 % CF**

Fruit éclatant, gourmand.

Tanins fins, souples.

Accessible, savoureux et tendre.

Fraîcheur, degré d'alcool ≈ 13%.

**Style : plaisir immédiat, précision, fraîcheur.**



### **Château Grand-Puy-Lacoste 2025 :**

**76% CS - 24% M**

Grande proportion de Cabernet Sauvignon.

Structuré, profond, élégant et raffiné.

Fraîcheur, degré d'alcool ≈ 13,2%.

Dans la lignée des grands millésimes.

**Style : racé, complet, grande précision.**



## **CAISSE VARIATION : format exclusif pour nos 2 vins**

1 DMG - 2 Mags - 4 blles → Équivalent 12 blles – 9L.

**Dans chaque caisse une visite pour 4 pers.**

C'est une instruction de mise.

A traiter comme 1 article avec 1 prix global.

**A offrir ou garder pour marquer une année particulière (naissance, mariage, anniversaire...).**

## **NOS ENGAGEMENTS**

Terroir préservé : un seul tenant, biodiversité riche.

Approche humaine : équipe local, transmission savoir-faire.

Viti responsable : raisonnées, sols vivants, réduction intrants.

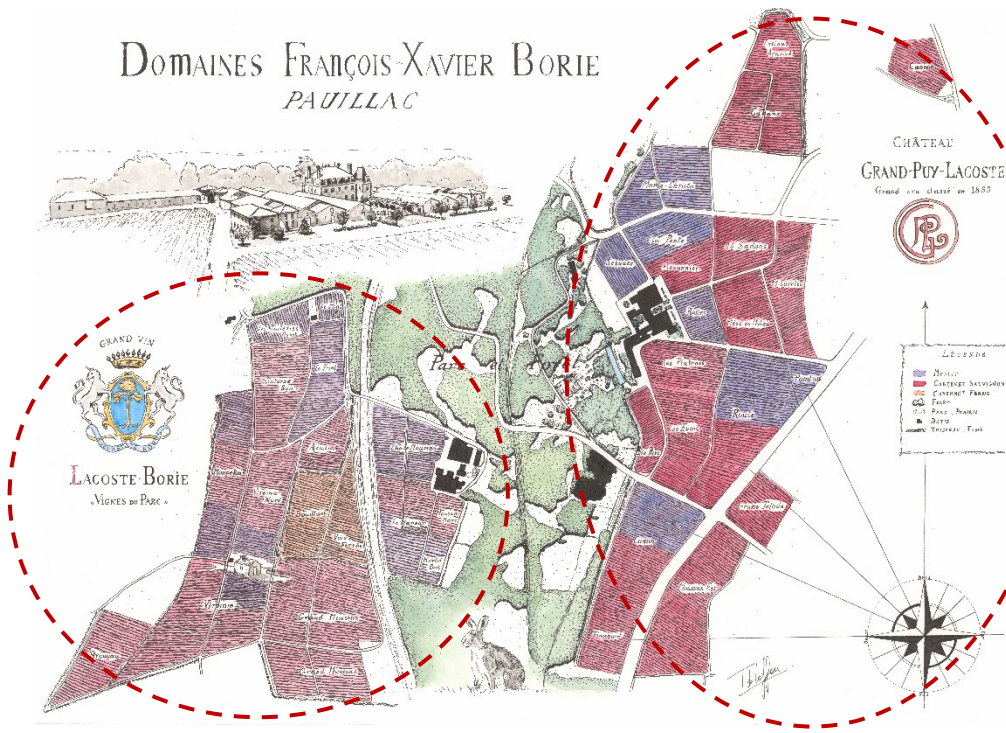
Innovation : outils technologiques au service de la précision.

Vision durable : cuvier éco-conçu, HVE, engagement long terme.

**Viticulture précise, responsable, tournée vers l'avenir.**



# Domaines François-Xavier Borie PAUILLAC



Scannez & entrez dans l'univers de GPL

