

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1995



## APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

**SUPERFICIE :** 82 ha

## ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 57 %

Merlot 31 %

Cabernet Franc 7,5 %

Petit Verdot 3 %

Malbec 1,5 %

## TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

## CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (protection phytosanitaire). Récolte manuelle, tri de la vendange à la vigne.

## DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

## PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN :** 34 ans

## CLIMAT MILLESIME 1995

Les mois de juin, juillet se sont remarquables par leur température élevée et l'absence de précipitation. Grâce aux bonnes conditions climatiques de l'été les raisins sont arrivés à l'approche de la récolte avec une constitution chimique que l'on peut qualifier d'excellente. Le mois de septembre a été marqué par un temps frais et pluvieux. Ces précipitations ont engendré des inquiétudes à la veille du ramassage, mais, dans bien des cas, elles étaient utiles pour compenser des excès de sécheresse dont les conséquences auraient pu être néfastes.

## STADES PHENOLOGIQUES 1995

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	10-mars	15-mars	11-mars	20-mars	11-mars
Pointes vertes	18-mars	23-mars	20-mars	27-mars	19-mars
Mi-floraison	28-mai	02-juin	29-mai	03-juin	29-mai
Début véraison	28-juil	05-août	29-juil	09-août	28-juil

DATES DE RECOLTE	15/09-19/09	25/09-05/10	21/09-26/09	04-oct	-
------------------	-------------	-------------	-------------	--------	---

## VINIFICATION millésime 1995

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées   Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	100 % ciment
Fermentation alcoolique	Levures indigènes   Températures de fermentation 31-33°
Remontages	2 volumes par jour pendant la phase fermentaire puis suivant la dégustation
Macération	21 à 35 jours à température adaptée   Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
Pressurage	Pressoirs pneumatiques   Mise en barriques au pressoir   Dégustation et sélection de trois vins de presse
Fermentation malo-lactique	40 % en barriques grâce à un chai thermo-régulé
Elevage	16-18 mois en barriques renouvelées par tiers chaque année afin d'optimiser le fruit   Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois   Chauffe moyenne

## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 64 %	Merlot : 26 %	Cabernet Franc : 7 %	Petit Verdot : 3 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

## ANALYSE

Alcool : 13°	Acidité totale : 3,2	IPT : 57,7	Intensité colorante : 1,63
--------------	----------------------	------------	----------------------------

## DEGUSTATION

Robe profonde. Soutenue. Rubis. Nez tendu, sanguin. Fruits frais de framboise, de groseille. Notes de fumé, de tabac. L'attaque est douce et précise. Notes de fruits juteux se mêlant aux épices comme la cannelle. Une touche de minéralité en finale. Très bonne longueur avec une acidité qui la prolonge. Apogée: 10 ans. (2011)

**Propriétaire :** Jean Merlaut | **Chef de Culture :** Patrick Frédéric | **Maître de chai :** Philippe Carmagnac

Château Gruaud Larose | 33250 Saint-Julien Beychevelle | Tél : 05.56.73.15.20 | Fax : 05.56.59.64.72 | [gl@gruaud-larose.com](mailto:gl@gruaud-larose.com) | [www.gruaud-larose.com](http://www.gruaud-larose.com)