

SARGET de GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2001



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT :

Cabernet Sauvignon 57% Merlot 31%
Cabernet Franc 7,5 % Petit Verdot 3% Malbec 1,5%

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météo-rogique (protection phytosanitaire), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhausage du palissage des vignes. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange

SUPERFICIE : 82 ha

TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 30 ans

CLIMAT MILLESIME 2001

Floraison rapide et homogène fin mai. Après une période sèche en mai et juin, pluies en juillet. Aout chaud et moyennement pluvieux. Température moyenne en septembre. Température maximale de 25° pendant 6 jours seulement. De bonnes conditions d'été et début automne ont fait que les raisins sont arrivés en fin de maturation avec une constitution très bonne.

STADES PHENOLOGIQUES 2001

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	16-mars	19-mars	17-mars	23-mars	16-mars
1ères feuilles étalées	01-avr	05-avr	02-avr	10-avr	02-avr
Mi-floraison	28-mai	06-juin	29-mai	03-juin	29-mai
Fermeture grappe	06-juil	09-juil	08-juil	10-juil	07-juil
Début véraison	26-juil	23-juil	27-juil	30-juil	26-juil
DATES DE RECOLTE	26/09-03/10	06/10-16/10	04/10-06/10	06-oct	29-sept

VINIFICATION millésime 2001

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	60 % ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°
Remontages	Intenses: 1 volumes par jour pendant la phase fermentaire
Macération	18 à 28 jours à température adaptée
Ecoulage	Fonction de la dégustation et de l'analyse ; 40 % FML en barriques
Pressurage	Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse
Fermentation malo-lactique	Cuves bois et Cuves béton
Elevage	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 64 %	Merlot : 29 %	Cabernet Franc : 5 %	Petit Verdot : 2 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 12°8	Acidité totale : 3,5	IPT : 65	Intensité colorante : 1,17
---------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

La robe est de couleur brique. Le nez présente des arômes évolués de cuir, de sous-bois avec des notes minérales et de fumée. Le fruit est toujours présent sous forme de pruneaux, voire pruneaux à l'alcool. En bouche, on trouve encore une trame tannique soutenue par une fraîcheur agréable. Bonne persistance aromatique. A boire maintenant et les quelques années qui viennent. (2013)

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 | www.gruaud-larose.com