

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2010



**APPELLATION :**  
AOC SAINT-JULIEN

**ENCEPAGEMENT**

Cabernet Sauvignon 61% Merlot 29%  
Cabernet Franc 5% Petit Verdot 5%

**CONDUITE DU VIGNOBLE :**

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (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 :** 25-30 ans

## CLIMAT MILLESIME 2010

Une floraison précoce et relativement rapide début juin suivie d'une nouaison satisfaisante de tous les cépages à l'exception du merlot affecté par la coulure et le millerandage. Un mois de juillet chaud, ensoleillé et sec provoquant un ralentissement et un arrêt de la croissance de la vigne au début de la véraison. Une maturation idéale de tous les cépages dans l'ensemble du vignoble grâce à des mois d'août et septembre exceptionnellement secs et sans chaleur excessive. Des vendanges idéales du début à la fin permettant de cueillir chaque cépage et parcelle à sa maturité œnologique optimum.

## STADES PHENOLOGIQUES 2010

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
<b>1ères feuilles étalées</b>	29-mars	02-avr	30-mars	05-avr
<b>Début floraison</b>	28-mai	05-juin	29-mai	02-juin
<b>Fin floraison</b>	09-juin	13-juin	10-juin	15-juin
<b>Début véraison</b>	03-août	04-août	03-août	12-août
<b>Mi-véraison</b>	17-août	22-août	19-août	28-août

<b>DATES DE RECOLTE</b>	28/09-01/10	05/10-14/10	04/10-05/10	12/10-13/10
-------------------------	-------------	-------------	-------------	-------------

## VINIFICATION millésime 2010

<b>Réception vendange</b>	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées   Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
<b>Cuverie</b>	60 % ciment   40 % bois (cuves thermo-régulées)
<b>Fermentation alcoolique</b>	Levures sèches sélectionnées   Températures de fermentation adaptées à chaque cuve (Générateur de froid et chaud pour macérations pré et post-fermentaires)
<b>Remontages</b>	2 volumes raisonnés par jour pendant la phase fermentaire (Turbo et Robot-pigeur)
<b>Macération</b>	20 à 26 jours à température adaptée, en fonction de la dégustation
<b>Ecoulage</b>	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
<b>Pressurage</b>	Fractionné   Mise en barrique immédiate des vins de presse
<b>Fermentation malo-lactique</b>	Sous marc favorisant une mise en barriques précoce
<b>Elevage</b>	16 mois en barriques renouvelées par moitié chaque année afin d'optimiser le fruit   Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 30 mois   Chauffe moyenne

## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 70%	Merlot : 23%	Petit Verdot : 4%	Cabernet franc: 3%
--------------------------	--------------	-------------------	--------------------

## ANALYSE

Alcool : 13,50	Acidité totale : 3,50	IPT : 72	Intensité Colorante : 1,60
----------------	-----------------------	----------	----------------------------

## DEGUSTATION

Couleur rubis très brillant. Nez : fruits rouges avec des notes de groseille, de griottes ; des arômes d'épices avec une pointe mentholée. Bouche : belle attaque, notes empyromatiques et chocolat. Joli volume en bouche avec une belle longueur. Millésime offrant un bel équilibre.

**Propriétaire :** Jean Merlaut | **Chef de Culture :** Patrick Frédéric | **Maître de chai :** Philippe Carmagnac | **Cœnologue Consultant :** Eric Boissenot  
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