

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2012



**APELLATION :**  
AOC SAINT-JULIEN

**ENCEPAGEMENT**

Cabernet Sauvignon 61%  
Cabernet Franc 7%

Merlot 29%  
Petit Verdot 3%

**CONDUITE DU VIGNOBLE :**

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (protection phytosanitaire), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). 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 2012

Sécheresse hivernale importante. Février et mars très froids. Avril : pluviométrie élevée, températures très fraîches (débourrement tardif, hétérogène). Températures de printemps en dessous de la moyenne trentenaire (floraison tardive). Juillet frais mais août le plus chaud en 7 ans. La fin d'été : stress hydrique important. Fin Juillet fortes chaleurs. Pluies en début d'automne (maturité des raisins homogénéisée). Merlots récoltés début Octobre (très bonnes conditions). Attente de la maturité des Cabernets : les bonnes parcelles ramassées dans d'excellentes conditions. Fortes pluies le 14.10 (accélération de la récolte). L'un des millésimes les plus difficiles depuis 10 ans.

## STADES PHENOLOGIQUES 2012

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	24-mars	27-mars	25-mars	29-mars
1ères feuilles étalées	04-avr	10-avr	05-avr	12-avr
Début floraison	28-mai	30-mai	29-mai	01-juin
Fin floraison	08-juin	10-juin	09-juin	23-juin
Début véraison	01-août	29-juil	02-août	11-août

**DATES DE RECOLTE**

02-oct	11-oct	10-oct	11-oct
--------	--------	--------	--------

## VINIFICATION millésime 2012

<b>Réception vendange</b>	Double réception vendange. Pesée de la vendange. Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
<b>Cuverie</b>	20 % ciment   80 % bois (cuves thermo-régulées)
<b>Fermentation alcoolique</b>	Levurage   Températures de fermentation de 24°C à 29°C   Dégustation quotidienne de chaque cuve
<b>Remontages</b>	1 volume fractionné en trois chaque jour pendant la fermentation jusqu'à 1020 de densité
<b>Macération</b>	20 à 30 jours à température adaptée   Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
<b>Ecoulage</b>	En fonction de la dégustation et des analyses
<b>Pressurage</b>	3 pressoirs verticaux   Mise en barriques au pressoir   Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques
<b>Fermentation malo-lactique</b>	Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation
<b>Elevage</b>	Entre douze et quatorze mois selon le millésime avec une proportion de 15%, le reste 2-3 ans

## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 65 %	Merlot : 21 %	Cabernet Franc : 13 %	Petit Verdot : 1 %
---------------------------	---------------	-----------------------	--------------------

## ANALYSE

Alcool : 13,09	Acidité totale : 3,25	IPT : 59	Anthocyanes : 600
----------------	-----------------------	----------	-------------------

## DEGUSTATION

Belle robe brillante a reflet violet noir rouge . Nez puissant et fin, fruité (cerise, coing) accompagné d'un boisé délicat.  
Note épicée et fraîcheur. L'attaque est souple, suave et gourmande, d'une bonne longueur avec des tanins bien présents, marqués et bonne finale aromatique (2013)

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