

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2004



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 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

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 42 ans

CLIMAT MILLESIME 2004

Un mois de mai relativement chaud et pluvieux a facilité le début de la floraison. Eté pas très chaud, juillet ensoleillé, pluies faibles, température moyenne. Aout était pluvieux avec peu de soleil et des températures basses (faible amplitude mini-maxi). Septembre bien ensoleillé, températures relativement élevées surtout la journée, nuits fraîches empêchant le développement de pourriture.

STADES PHENOLOGIQUES 2004

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	05-avr	06-avr	04-avr	07-avr	06-avr
1ères feuilles étalées	20-avr	20-avr	20-avr	23-avr	19-avr
Début floraison	26-mai	03-juin	27-mai	05-juin	26-mai
Fin floraison	10-juin	12-juin	11-juin	15-juin	11-juin
Début véraison	30-juil	02-août	30-juil	06-août	31-juil

DATES DE RECOLTE	27/09-04/10	07/10-19/10	05/10-07/10	15/10-16/10	02-oct
------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------

VINIFICATION millésime 2004

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	60 % ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°
Remontages	2 volumes raisonnés 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	50% 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 : 58 %	Merlot : 33 %	Cabernet Franc : 5 %	Petit Verdot : 3 %	Malbec : 1 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------	--------------

ANALYSE

Alcool : 13°	Acidité totale : 3,3	IPT : 75	Intensité colorante : 1,54
--------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

Couleur rouge profond. Au nez, notes de kirsch, de fruits à noyau, grillées, torréfiées, noix de cajou, épicé. Attaque franche, tannique en harmonie avec le nez. Notes de chocolat noir. Finale fraîche et mentholée. Bonne longueur. A boire mais peut encore se garder. (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 | www.gruaud-larose.com