

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2002



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). Réhaussage 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 : 40 ans

CLIMAT MILLESIME 2002

Débourrement normal fin mars. Mai alterne périodes de pluie et soleil. Floraison fin mai/début juin dans la pluie et le froid. 2^e décade de juin est sèche et ensoleillée. Précipitations assez fortes et grande fraîcheur début juillet => retard phénologique. En aout, alternance entre pluie et soleil => véraison difficile. Septembre favorable et sec (soleil et vent d'est) => bonne maturation et bon état sanitaire.

STADES PHENOLOGIQUES 2002

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	20-mars		21-mars		20-mars
1ères feuilles étalées	29-mars	03-avr	28-mars	29-mars	29-mars
Début floraison	24-mai	27-juin	24-mai	28-juin	24-mai
Fin floraison	07-juin	10-juin	07-juin	11-juin	07-juin
Début véraison	23-juil	25-juil	25-juil	27-juil	23-juil
DATES DE RECOLTE	26/09-03/10	06/10-16/10	04/10-06/10	06-oct	29-sept

VINIFICATION millésime 2002

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	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 : 63 %	Merlot : 24 %	Cabernet Franc : 6 %	Petit Verdot : 4 %	Malbec : 3 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------	--------------

ANALYSE

Alcool : 12,95°	Acidité totale : 3,4	IPT : 74	Intensité colorante : 1,50
-----------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

Rouge sombre, avec des reflets roses orangés. Nez puissant, épicé, fruits noirs, cassis, légèrement poivré. Belle structure en bouche. Fin et élégant avec des notes de café et mentholées en finale. 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