

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2009



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61%
Cabernet Franc 5%

Merlot 29%
Petit Verdot 5%

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (protection phytosanitaire), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussement 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 2009

Hiver extrêmement rigoureux puis douceur en mars. Début de printemps particulièrement humide avec orages violents en mai. Installation précoce de l'été. Un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires, perturbations peu fréquentes mais positionnées en juillet-début août. En septembre/octobre : soleil, chaleur et sécheresse permettent d'atteindre sereinement l'optimum de la maturité.

STADES PHENOLOGIQUES 2009

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	19-mars	28-mars	19-mars	17-mars
1ères feuilles étalées	28-mars	05-avr	27-mars	25-mars
Début floraison	24-mai	29-mai	25-mai	01-juin
Fin floraison	06-juin	10-juin	07-juin	09-juin
Début véraison	24-juil	23-juil	25-juil	05-août
DATES DE RECOLTE	23/9-29/9	1/10-8/10	30/9-01/10	1/10-2/10

VINIFICATION millésime 2009

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 sèches sélectionnées Températures de fermentation adaptées à chaque cuve
Remontages	2 volumes raisonnées par jour pendant la phase fermentaire
Macération	20 à 26 jours à température adaptée en fonction de la dégustation
Écoulage	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
Pressurage	Pressurage vertical Mise en barrique immédiate des vins de presse
Fermentation malo-lactique	Sous marc favorisant une mise en barriques précoce
Élevage	12 mois en barriques de chêne français de 1ère, 2ème et 3ème année

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 54%	Merlot : 26%	Petit Verdot : 7%	Cabernet franc: 13%
--------------------------	--------------	-------------------	---------------------

ANALYSE

Alcool : 13,66	Acidité totale : 3,54	IPT : 66	Intensité Colorante : 1,350
----------------	-----------------------	----------	-----------------------------

DEGUSTATION

Rouge profond aux reflets violacés.

Nez très mûr aux arômes de fruits noirs, de fraise des bois, de cerise noire. Notes de fleurs de tilleul combinées à des notes de torrification.

La bouche est riche, ample, puissante et épicée. Un bel équilibre doté d'une belle longueur.

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