

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1998



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 57% Merlot 31%
Cabernet Franc 7,5 % Petit Verdot 3% Malbec 1,5%

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (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

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 : 30 ans

CLIMAT MILLESIME 1998

Mai chaud et sec. Floraison rapide et homogène. Juillet moyennement chaud et sec. Aout très chaud et très sec. En 1998, une excellente richesse des raisins très tôt et les conditions climatiques perturbées en septembre n'ont pas eu de conséquences néfastes, ni sur la constitution des raisins, ni sur leur état sanitaire au moment des vendanges.

STADES PHENOLOGIQUES 1998

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	16-mars	22-mars	16-mars	25-mars	17-mars
Pointes vertes	24-mars	29-mars	25-mars	01-avr	25-mars
Mi-floraison	26-mai	01-juin	27-mai	03-juin	27-mai
Fermeture grappe	30-juin	04-juil	01-juil	07-juil	01-juil
Début véraison	31-juil	02-août	01-août	05-août	01-août
DATES DE RECOLTE	29/09-03/10	04/10-13/10	03/10-04/10	03/10-05/10	29-sept

VINIFICATION millésime 1998

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	Intenses: 1 volumes par jour pendant la phase fermentaire
Macération	18 à 28 jours à température adaptée
Ecoulage	Fonction de la dégustation et de l'analyse ; 40 % FML en barriques
Pressurage	Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse
Fermentation malo-lactique	Cuves bois et Cuves béton
Elevage	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 66%	Merlot : 24%	Cabernet Franc : 6%	Petit Verdot : 3%	Malbec : 1%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------	-------------

ANALYSE

Alcool : 12,60	Acidité totale : 3,3	IPT : 63	Intensité colorante : 0,86
----------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

Belle robe brillante et limpide bien soutenue, reflets cerises un peu orangés.

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