

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1996



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). 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 ans

CLIMAT MILLESIME 1996

Hiver chaud, surtout janvier. Températures basses en février et tout début mars (débourrement retardé). Températures négatives début avril. Mai moyennement chaud et humide. Floraison très rapide fin mai. Juin et juillet : très chaud et humide avec pluies orageuses, orages se poursuivant en août qui était relativement frais. Septembre très frais et humide, précipitations abondantes à partir du 24. Sinon, ensoleillement important (forte activité de la photosynthèse=>importante accumulation des sucres). Températures relativement faibles (combustion de l'acide malique limitée). Etat sanitaire dans l'ensemble très satisfaisant.

STADES PHENOLOGIQUES 1996

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	25-mars	28-mars	26-mars	01-avr	26-mars
Pointes vertes	03-avr	10-avr	05-avr	16-avr	04-avr
Mi-floraison	02-juin	08-juin	03-juin	15-juin	03-juin
Début véraison	31-juil	05-août	02-août	10-août	01-juil
DATES DE RECOLTE	20/09-28/09	28/09-10/10	26/09-28/09	28-sept	-

VINIFICATION millésime 1996

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcellaire 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 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	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 54%	Merlot : 39%	Cabernet Franc : 4%	Petit Verdot : 3%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------

ANALYSE

Alcool : 12,65	Acidité totale : 3,55	IPT : 70	Intensité colorante : 1,3
----------------	-----------------------	----------	---------------------------

DEGUSTATION

Sarget 1996 restitue tout le fruit du Cabernet Sauvignon, avec un accent mentholé saisissant noyé dans une masse de cassis typique du millésime.

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