

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1995



**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 à la vigne.

**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 1995

Les mois de juin, juillet se sont remarquables par leur température élevée et l'absence de précipitation. Grâce aux bonnes conditions climatiques de l'été les raisins sont arrivés à l'approche de la récolte avec une constitution chimique que l'on peut qualifier d'excellente. Le mois de septembre a été marqué par un temps frais et pluvieux. Ces précipitations ont engendré des inquiétudes à la veille du ramassage, mais, dans bien des cas, elles étaient utiles pour compenser des excès de sécheresse dont les conséquences auraient pu être néfastes.

## STADES PHENOLOGIQUES 1995

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
<b>Bourgeons dans le coton</b>	10-mars	15-mars	11-mars	20-mars	11-mars
<b>Pointes vertes</b>	18-mars	23-mars	20-mars	27-mars	19-mars
<b>Mi-floraison</b>	28-mai	02-juin	29-mai	03-juin	29-mai
<b>Début véraison</b>	28-juil	05-août	29-juil	09-août	28-juil

<b>DATES DE RECOLTE</b>	15/09-19/09	25/09-05/10	21/09-26/09	04-oct	-
-------------------------	-------------	-------------	-------------	--------	---

## VINIFICATION millésime 1995

<b>Réception vendange</b>	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées   Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
<b>Cuverie</b>	100 % ciment
<b>Fermentation alcoolique</b>	Levures indigènes   Températures de fermentation 31-33°
<b>Remontages</b>	2 volumes par jour pendant la phase fermentaire puis suivant la dégustation
<b>Macération</b>	21 à 35 jours à température adaptée   Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
<b>Ecoulage</b>	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
<b>Pressurage</b>	Pressoirs pneumatiques   Mise en barriques au pressoir   Dégustation et sélection de trois vins de presse
<b>Fermentation malo-lactique</b>	40 % en barriques grâce à un chai thermo-régulé
<b>Elévage</b>	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 64%	Merlot : 26%	Cabernet Franc : 7%	Petit Verdot : 3%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------

## ANALYSE

Alcool : 12°5	Acidité totale : 3,2	IPT : 14,01	Indice polyphénols totaux: 65
---------------	----------------------	-------------	-------------------------------

## DEGUSTATION

??

**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