

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1994



**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 1994

Les deux premiers mois de l'année étaient chauds et humides et mars très chaud et sec. Le débourrement très précoce mais hétérogène. La première décade d'Avril fut nettement plus froide et humide, Mai légèrement plus chaud et humide. Floraison rapide avec une avance de 10 jours sur la date moyenne. Juin et Juillet étaient très chauds. Demi-véraison avec une avance de 12 jours sur la moyenne des quarante dernières années. S'inscrit dans la lignée des très bons millésimes.

## STADES PHENOLOGIQUES 1994

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
<b>Bourgeons dans le coton</b>	01-mars	05-mars	02-mars	09-mars	01-mars
<b>Pointes vertes</b>	09-mars	14-mars	10-mars	17-mars	10-mars
<b>Mi-floraison</b>	24-mai	27-mai	25-mai	30-mai	24-mai
<b>Début véraison</b>	25-juil	29-juil	26-juil	01-août	26-juil
<b>DATES DE RECOLTE</b>	19-sept	26-sept	23-sept	02-oct	-

## VINIFICATION millésime 1994

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

## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 64%	Merlot : 28%	Cabernet Franc : 6%	Petit Verdot : 2%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------

## ANALYSE

Alcool : 12,8	Acidité totale : 3,3	IPT : 52	ICM: 0,78
---------------	----------------------	----------	-----------

## DEGUSTATION

Nez puissant et complexe. Le fruit est en parfait équilibre avec les tanins. Un vin qui atteint sa maturité.

**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