

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2014



APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

SUPERFICIE : 82 ha

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

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

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 46 ans

CLIMAT MILLESIME 2014

L'hiver 2014 fût très humide avec des températures douces. La végétation a été ralentie par un printemps arrosé et des températures en-dessous des normales. Le début d'été assez frais fût suivi d'un mois de juillet plus conforme à la saison, avec un pic de température le 17 qui brûla les grappes. Août peu ensoleillé et frais échelonna la veraison et l'été arriva enfin avec septembre et octobre qui permirent d'aller au bout de la maturité des raisins.

STADES PHENOLOGIQUES 2014

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	26-mars	29-mars	27-mars	31-mars
1ères feuilles étalées	03-avr	10-avr	05-avr	11-avr
Début floraison	24-mai	30-mai	26-mai	31-mai
Fin floraison	09-juin	14-juin	08-juin	15-juin
Début véraison	21-juil	22-juil	21-juil	01-août

DATES DE RECOLTE	24/09 au 29/09	02/10 au 13/10	03/10 au 04/10	11-oct
------------------	----------------	----------------	----------------	--------

VINIFICATION millésime 2014

Réception vendange	Double réception vendange. Pesée de la vendange. Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	50% ciment 50 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levurage Températures de fermentation de 24°C à 29°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Remontages	1 volume fractionné en trois chaque jour pendant la fermentation jusqu'à 1020 de densité
Macération	20 à 30 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	En fonction de la dégustation et des analyses
Pressurage	3 pressoirs verticaux Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques
Fermentation malo-lactique	Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation
Elevage	Entre 18 et 24 mois en barriques neuves à 40 %, le reste 1 à 2 ans. Chêne d'origine française.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 58 %	Merlot : 29 %	Cabernet franc : 8 %	Petit Verdot : 5 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 13,18°	Acidité totale : 3,45	IPT : 68	Anthocyanes : 700
-----------------	-----------------------	----------	-------------------

DEGUSTATION

La robe présente des reflets rubis intenses.

Le nez révèle des notes de fruits rouges telles que la cerise, mais aussi des notes gourmandes : pâte d'amande, florales notamment de jasmin.

La bouche, charnue, est soutenue par des tanins fins et très soyeux qui donnent de la longueur. La finale aromatique est fraîche, savoureuse. (janvier 2015)