

SARGET de GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2018



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT :
Cabernet Sauvignon 61%
Cabernet Franc 7%

Merlot 29%
Petit Verdot 3%

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. Nouvel itinéraire au vignoble avec 70% de la surface en bio-dynamie pour ce millésime! Le solde en conventionnel maîtrisé. Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. (Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons)

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 2018

L'hiver fut très pluvieux, avec des températures en février et mars en-dessous des moyennes trentenaires. Le printemps ,aussi pluvieux a été quant à lui dans la moyenne des températures. Ce temps humide s'est poursuivi jusqu'à la fin juin entraînant de fortes attaques de mildiou au vignoble. Fort heureusement un temps chaud et sec arriva avec juillet et s'est poursuivi jusqu'aux vendanges qui se sont déroulées dans des conditions optimales. Les nappes phréatiques abondamment pourvues ont favorisé le développement de la vigne permettant d'avoir de parfaites conditions tout au long des stades phénologiques. Cela explique la très grande richesse du millésime, opulence et richesse!! Un grand millésime.

STADES PHENOLOGIQUES 2018

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	15-avr	23-avr	15-avr	25-avr
1ères feuilles étalées	26-avr	29-avr	26-avr	03-mai
Début floraison	02-juin	05-juin	02-juin	07-juin
Fin floraison	12-juin	19-juin	12-juin	23-juin
Début véraison	31-juil	02-août	31-juil	09-août

DATES DE RECOLTE	20 au 26 sept.	1er au 10 oct.	27 au 28 sept.	06-oct
-------------------------	----------------	----------------	----------------	--------

VINIFICATION millésime 2018

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 26°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Remontages	1 volume fractionné en deux 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	Au moins quatorze mois en barriques neuves à 15%, le reste en 1 et 2 ans (chêne français)

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 39%	Merlot : 49%	Cabernet Franc : 1%	Petit Verdot : 11%
--------------------------	--------------	---------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 14	Acidité totale : 3
-------------	--------------------