

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

## FICHE TECHNIQUE millésime 1996



**APPELLATION :**  
AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

**SUPERFICIE :** 82 ha

**ENCEPAGEMENT**

Cabernet Sauvignon 57 % Merlot 31 %  
Cabernet Franc 7,5 % Petit Verdot 3 % Malbec 1,5 %

**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). 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 :** 34 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
<b>Bourgeons dans le coton</b>	25-mars	28-mars	26-mars	01-avr	26-mars
<b>Pointes vertes</b>	03-avr	10-avr	05-avr	16-avr	04-avr
<b>Mi-floraison</b>	02-juin	08-juin	03-juin	15-juin	03-juin
<b>Début véraison</b>	31-juil	05-août	02-août	10-août	01-juil

<b>DATES DE RECOLTE</b>	20/09-28/09	28/09-10/10	26/09-28/09	28-sept	-
-------------------------	-------------	-------------	-------------	---------	---

### VINIFICATION millésime 1996

<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>	60 % ciment   40 % bois (cuves thermo-régulées)
<b>Fermentation alcoolique</b>	Levures indigènes sélectionnées   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>	50 % en barriques grâce à un chai thermo-régulé
<b>Elevage</b>	16-18 mois en barriques renouvelées par tiers chaque année afin d'optimiser le fruit   Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois   Chauffe moyenne

### ASSEMBLAGE

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

### ANALYSE

Alcool : 13°	Acidité totale : 3,4	IPT : 74	Intensité colorante : 1,50
--------------	----------------------	----------	----------------------------

### DEGUSTATION

Limpide et brillant. Rouge grenat avec des petits reflets tuilés. Nez fin et puissant. Fraise des bois, rose léger. Pain grillé, épicé avec des senteurs de bois précieux. Attaque franche avec une trame tannique encore bien présente. Des fruits croquants, mûrs avec des notes torrifiées. Très belle maturité en bouche pourvue d'une grande fraîcheur. Un vin très élégant. Bonne longueur compte tenu de son potentiel de garde. A intérêt à vieillir. Apogée dans 15 ans (2011)

**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