

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 1992



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), (protection phytosanitaire importante).

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 34 ans

CLIMAT MILLESIME 1992

L'année a débuté par une période sèche par rapport à la normale durant les trois premiers mois. Débourrement légèrement en retard et régulier ; sortie des grappes importante. Demi-floraison observée le 6 Juin soit avec 8 jours d'avance par rapport à la date moyenne. Des vendanges vertes ont été pratiquées. Juillet chaud et août très chaud et particulièrement pluvieux. Demi-véraison le 14 août. En septembre, temps frais mais sec, puis, temps fait d'alternance jusqu'au 10 octobre. Temps sec la seconde décennie d'octobre puis de nouveau la pluie. Un millésime difficile (protection sanitaire accrue).

STADES PHENOLOGIQUES 1992

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	24-mars	27-mars	25-mars	30-mars	24-mars
Pointes vertes	01-avr	05-avr	02-avr	08-avr	01-avr
Mi-floraison	05-juin	08-juin	06-juin	11-juin	06-juin
Début véraison	01-août	06-août	02-août	08-août	02-août
DATES DE RECOLTE	28-sept	07-oct	06-oct	14-oct	29-sept

VINIFICATION millésime 1992

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	100 % ciment
Fermentation alcoolique	Levures indigènes Températures de fermentation 31-33°
Remontages	2 volumes par jour pendant la phase fermentaire puis suivant la dégustation
Macération	21 à 35 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
Pressurage	Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse
Fermentation malo-lactique	40 % en barriques grâce à un chai thermo-régulé
Eleveage	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 : 66%	Merlot : 24 %	Cabernet Franc : 6 %	Petit Verdot : 4 %
--------------------------	---------------	----------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 12,7°	Acidité totale : 3,3	IPT : 54,1	Intensité colorante : 0,9
----------------	----------------------	------------	---------------------------

DEGUSTATION

Limpide, soutenue. Reflets orangés. Le nez est intense, frais, un peu végétal. Fruits rouges et fruits secs, pistache torréfiée, amande et pain grillé. En bouche, attaque douce et ronde avec des tanins tout en équilibre. Le fruit est présent, riche, intense avec des notes minérales et le moka qui en ressort davantage. Bonne grâce à une belle acidité qui lui donne de la vivacité. A boire rapidement. (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