

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2002



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 météo-rogique (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

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 : 30 ans

CLIMAT MILLESIME 2002

Débourrement normal fin mars. Mai alterne périodes de pluie et soleil. Floraison fin mai/début juin dans la pluie et le froid. 2^e décennie de juin est sèche et ensoleillée. Précipitations assez fortes et grande fraîcheur début juillet => retard phénologique. En août, alternance entre pluie et soleil => véraison difficile. Septembre favorable et sec (soleil et vent d'est) => bonne maturation et bon état sanitaire.

STADES PHENOLOGIQUES 2002

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	20-mars		21-mars		20-mars
1ères feuilles étalées	29-mars	03-avr	28-mars	29-mars	29-mars
Début floraison	24-mai	27-juin	24-mai	28-juin	24-mai
Fin floraison	07-juin	10-juin	07-juin	11-juin	07-juin
Début véraison	23-juil	25-juil	25-juil	27-juil	23-juil
DATES DE RECOLTE	26/09-03/10	06/10-16/10	04/10-06/10	06-oct	29-sept

VINIFICATION millésime 2002

Réception vendange	Connaissance du rendement à l'hectare pouvant conduire à des saignées appropriées Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge...)
Cuverie	60 % ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°
Remontages	Intenses: 1 volumes par jour pendant la phase fermentaire
Macération	18 à 28 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	Fonction de la dégustation et de l'analyse ; 40 % FML en barriques
Pressurage	Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse
Fermentation malo-lactique	50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé
Elevage	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 80%	Merlot : 11%	Cabernet Franc : 3%	Petit Verdot : 6%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------

ANALYSE

Alcool : 12°8	Acidité totale : 3,4	IPT : 68	Intensité colorante : 1,4
---------------	----------------------	----------	---------------------------

DEGUSTATION

La robe de Sarget est de couleur grenat. Le nez puissant dévoile des notes empyromatiques et d'épices, de tabac brun et de fruits. Ce nez est très racé et charmeur. La bouche est ronde et assez longue et les tanins fondus avec une touche d'acidité. Un beau vin racé apparaît chez ce second vin, prêt à boire.

Propriétaire : Jean Merlaut | **Chef de Culture :** Patrick Frédéric | **Maître de chai :** Philippe Carmagnac | **Œnologue Consultant :** Eric Boissenot
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