

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2008



## APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

**SUPERFICIE :** 82 ha

## ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 5%

Petit Verdot 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), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhausage 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 pieds par hectare

## PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN :** 46 ans

## CLIMAT MILLESIME 2008

Un hiver atypique : particulièrement doux et sec les deux premiers mois, exceptionnellement frais et humide en mars, induisant une reprise lente de la végétation. Un printemps humide, une floraison tardive et perturbée. Un été contrasté : frais et maussade en juin et août mais sec en juillet, assurant une contrainte hydrique suffisante pour faire un bon millésime. En septembre et octobre : une ambiance fraîche et sèche, propice à une lente maturation, à la préservation des arômes et à la synthèse des anthocyanes.

## STADES PHENOLOGIQUES 2008

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	23-mars	30-mars	24-mars	02-avr
1ères feuilles étalées	31-mars	04-avr	01-avr	06-avr
Début floraison	12-mai	17-mai	27-mai	23-mai
Fin floraison	13-juin	18-juin	11-juin	02-juin
Début véraison	14-juil	18-juil	15-juil	20-juil
DATES DE RECOLTE	29/09-02/10	07/10-15/10	06/10-07/10	10/10-11/10

## VINIFICATION millésime 2008

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 sèches sélectionnées   Températures de fermentation adaptées à chaque cuve
Remontages	2 volumes raisonnés par jour pendant la phase fermentaire
Macération	20 à 26 jours à température adaptée en fonction de la dégustation
Ecoulage	Séparation des vins de goutte en fonction du cépage et des notes de dégustation
Pressurage	Fractionné   Mise en barriques immédiate des vins de presse
Fermentation malo-lactique	Sous marc favorisant une mise en barriques précoce
Elevage	16 mois en barriques renouvelées par moitié chaque année afin d'optimiser le fruit   Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 30 mois   Chauffe moyenne

## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 57 %	Merlot : 34 %	Cabernet Franc : 9 %
---------------------------	---------------	----------------------

## ANALYSE

Alcool : 13,40°	Acidité totale : 3,10	IPT : 67	Intensité colorante : 1,40
-----------------	-----------------------	----------	----------------------------

## DEGUSTATION

Limpide, brillant. Grenache, légèrement violacée. Nez floral, cassis, fruits rouges, poivre blanc, épicé. Attaque franche, tannique. Chocolat et noisette. Un bel équilibre au final. Le vin est encore fermé montrant un beau potentiel de garde. Bonne longueur. Très agréable à déguster mais il est préférable de le garder. (2011)

**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