

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2006



## APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

**SUPERFICIE :** 82 ha

## ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 60%

Merlot 30%

Cabernet Franc 5,5 %

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), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussement 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 à 8 500 pieds par hectare

## PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN :** 44 ans

## CLIMAT MILLESIME 2006

Un début d'année fraîche induisant un débourrement légèrement tardif. Un printemps sec et une floraison dans de bonnes conditions. Un mois de juillet très chaud, induisant un arrêt de croissance végétative avant un début de véraison précoce. Un temps frais et couvert au mois d'août provoquant un étalement de la véraison. Un climat favorable à la fin de la maturation durant la première et la dernière décade de septembre.

## STADES PHENOLOGIQUES 2006

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	14-avr	16-avr	12-avr	18-avr	13-avr
1ères feuilles étalées	27-avr	30-avr	28-avr	05-mai	27-avr
Début floraison	30-mai	02-juin	29-mai	06-juin	31-mai
Fin floraison	09-juin	11-juin	08-juin	13-juin	10-juin
Début véraison	30-juil	01-août	30-juil	06-août	31-juil
DATES DE RECOLTE	19/09-23/09	25/09-06/10	23/09-25/09	28-sept	23-sept

## VINIFICATION millésime 2006

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	2 volumes raisonnés 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 quatre vins de presse
Fermentation malo-lactique	50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé et en cuves bois
Elevage	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 : 60 %	Merlot : 24 %	Cabernet Franc : 11 %	Petit Verdot : 5 %
---------------------------	---------------	-----------------------	--------------------

## ANALYSE

Alcool : 12,80°	Acidité totale : 3,3	IPT : 76	Intensité colorante : 1,71
-----------------	----------------------	----------	----------------------------

## DEGUSTATION

Limpide, soutenue. Rubis/Grenache. Nez puissant, notes de fruits frais, la fraise, des senteurs de garrigue, de pain grillé et de musc. Attaque franche, puissante, très structurée mais au final offrant un très belle équilibre entre la puissance et l'élégance. Longue marquée par les tannins encore jeunes. A garder. (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