

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2007



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 60% Merlot 30%
Cabernet Franc 5,5 % Petit Verdot 3% Malbec 1,5%

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

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 : 25-30 ans

CLIMAT MILLESIME 2007

Un début de végétation fulgurant en raison d'un mois d'avril exceptionnellement chaud. Floraison précoce mais étalée et perturbée par les pluies et le refroidissement de fin mai. Été frais et instable jusque fin août qui n'a pas permis une contrainte hydrique suffisante pour faire un grand millésime de rouge. Septembre et octobre étaient très secs (maturité suffisante pour réaliser un millésime honorable).

STADES PHENOLOGIQUES 2007

| | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC | PETIT VERDOT | MALBEC |
|------------------------|---------|--------------------|----------------|--------------|---------|
| Pointes vertes | 16-mars | 18-mars | 15-mars | 25-mars | 17-mars |
| 1ères feuilles étalées | 06-avr | 12-avr | 07-avr | 08-avr | 08-avr |
| Début floraison | 14-mai | 20-mai | 14-mai | 18-mai | 16-mai |
| Fin floraison | 30-mai | 06-juin | 28-mai | 02-juin | 30-mai |
| Début véraison | 16-juil | 14-juil | 17-juil | 30-juil | 16-juil |

| | | | | | |
|------------------|-------------|-------------|-------------|--------|---------|
| DATES DE RECOLTE | 20/09-25/09 | 01/10-09/10 | 27/09-28/09 | 08-oct | 26-sept |
|------------------|-------------|-------------|-------------|--------|---------|

VINIFICATION millésime 2007

| | |
|----------------------------|--|
| 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 26-28° |
| Remontages | 2 volumes raisonnés par jour pendant la phase fermentaire jusqu'à 1015 de densité |
| Macération | 20 à 26 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 | Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois. Chauffe moyenne |

ASSEMBLAGE

| | | | |
|--------------------------|--------------|-------------|----------------------|
| Cabernet Sauvignon : 56% | Merlot : 32% | Malbec : 2% | Cabernet Franc : 10% |
|--------------------------|--------------|-------------|----------------------|

ANALYSE

| | | | |
|-----------------|----------------------|----------|----------------------------|
| Alcool : 12,95° | Acidité totale : 3,3 | IPT : 70 | Intensité colorante : 1,45 |
|-----------------|----------------------|----------|----------------------------|

DEGUSTATION

Vin agréable, arrondi, léger, fruité et sans dureté tannique en finale. parfums veloutés de fruits noirs soulignés de notes fumées, torréfiées et minérales. A boire jeune.

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