

SARGET DE GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2000



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-rogologique (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 2000

2000 se place parmi les années précoces. La demi-véraison a 9 jours d'avance (le 6 aout). D'avril à mi-aout, le millésime se présente comme une année moyennement chaude avec un excédent d'ensoleillement et d'humidité. Avril était chaud et très humide. Mai et juin étaient très chauds et moyennement pluvieux. La floraison était malgré cela relativement rapide et homogène. Juillet était frais et humide. 1^{ère} quinzaine d'aout chaud (5 jours > 30°C) avec de faibles précipitations. Véraison rapide. Vendanges étalées, entre septembre et début octobre permettant de ramasser des raisins très sains et d'une constitution rarement atteinte des dernières années.

STADES PHENOLOGIQUES 2000

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Bourgeons dans le coton	15-mars	22-mars	17-mars	25-mars	14-mars
Pointes vertes	18-mars	02-avr	20-mars	05-avr	18-mars
Mi-floraison	28-mai	03-juin	30-mai	06-juin	29-mai
Fermeture grappe	02-juil	06-juil	05-juil	10-juil	03-juil
Début véraison	23-juil	24-juil	24-juil	26-juil	24-juil
DATES DE RECOLTE	21/09-26/09	02/10-12/10	28/09-02/10	04-oct	27-sept

VINIFICATION millésime 2000

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
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	Cuves bois et Cuves béton
Elevage	12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 64%	Merlot : 28%	Cabernet Franc : 3%	Petit Verdot : 2%
--------------------------	--------------	---------------------	-------------------

ANALYSE

Alcool : 12,7	Acidité totale : 3,6	IPT : 70	Intensité colorante : 1,25
---------------	----------------------	----------	----------------------------

DEGUSTATION

La robe s'avère brillante et limpide. Le nez puissant dévoile des notes de torréfaction et de cuir. Au second nez apparaissent des notes de pruneaux et confiturés. En bouche les tanins sont soyeux, un équilibre avec la fraîcheur. Très belle persistance aromatique.

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