



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

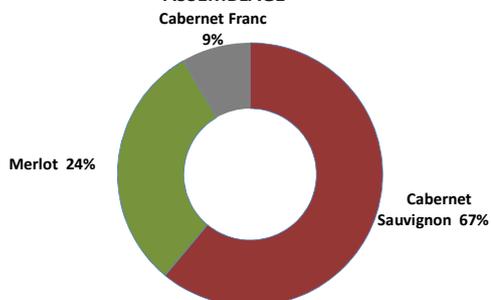
FICHE TECHNIQUE 2018

MILLESIME 2018

CLIMAT MILLESIME

L'hiver fut très pluvieux, avec des températures en février et mars en-dessous des moyennes trentenaires. Le printemps, aussi pluvieux a été quant à lui dans la moyenne des températures. Ce temps humide s'est poursuivi jusqu'à la fin juin entraînant de fortes attaques de mildiou au vignoble. Fort heureusement un temps chaud et sec arriva avec juillet et s'est poursuivi jusqu'aux vendanges qui se sont déroulées dans des conditions optimales. Les nappes phréatiques abondamment pourvues ont favorisé le développement de la vigne permettant d'avoir de parfaites conditions tout au long des stades phénologiques. Cela explique la très grande richesse du millésime, opulence et richesse!! Un grand millésime.

ASSEMBLAGE



Alcool : 14,2% Acidité totale : 3

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	15-avr	23-avr	15-avr	25-avr
Début floraison	02-juin	05-juin	02-juin	07-juin
Début véraison	31-juil	02-août	31-juil	09-août
DATES DE RECOLTE	20 au 26 sept.	1er au 10 oct.	27 au 28 sept.	06-oct

CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (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. Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. (Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons)

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 : 46 ans

ENCEPAGEMENT :

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange	Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	50% ciment 50 % bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levure T° de fermentation de 24°C à 26°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Macération	20 à 30 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Pressurage	3 pressoirs verticaux Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques
Fermentation malo-lactique	Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation
Elevage	18 mois en barriques neuves à 80 %. Chêne d'origine française.