



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

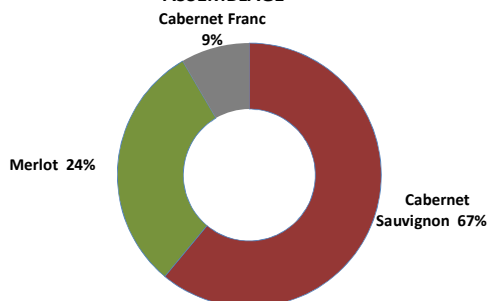
FICHE TECHNIQUE 2018

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. |