



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

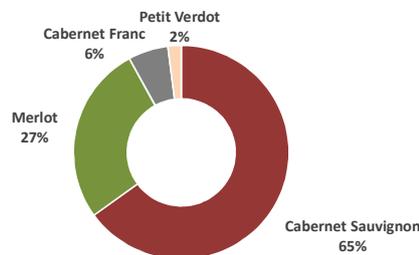
FICHE TECHNIQUE 1989

MILLESIME 1989

CLIMAT MILLESIME

1989 laissera un souvenir inoubliable dans toutes les mémoires. La précocité de la maturation et la richesse des raisins étaient exceptionnelles. Un mois de mai très chaud et très ensoleillé a permis un développement rapide de la végétation. Les premières fleurs ont été signalées vers le 20 mai pour les cépages et les situations les plus précoces. Comme les premiers mois de l'été, septembre a été chaud ensoleillé et sec. Ces conditions extrêmement favorables ont permis d'une part d'achever de mûrir les raisins et d'autre part d'assurer dans de bonnes conditions, un ramassage régulier et sans hâte excessive.

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,8 % Acidité totale : 3,25

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	20-mars	26-mars	21-mars	27-mars	21-mars
Mi-floraison	21-mai	28-mai	22-mai	29-mars	21-mai
Début véraison	25-juil	29-juil	26-juil	30-juin	24-juil
DATES DE RECOLTE	11-sept	21-sept	16-sept	23-sept	12-sept

CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhausage 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 VIGNOBLE:

Cabernet Sauvignon 57%

Merlot 31%

Cabernet Franc 7,5%

Petit Verdot 3%

Malbec 1,5%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

Cuverie 100% ciment

Fermentation alcoolique Levures indigènes sélectionnées | Températures de fermentation 31-33°

Macération 21 à 35 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

Pressurage Pressoirs pneumatiques | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse

Fermentation malo-lactique 40% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

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