



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

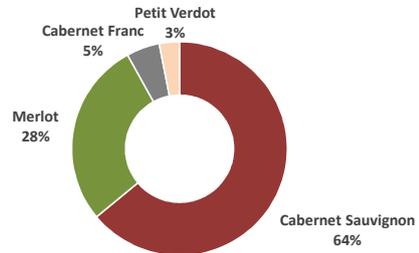
FICHE TECHNIQUE 1990

MILLESIME 1990

CLIMAT MILLESIME

Grande précocité de la maturité, richesse exceptionnelle en sucres et forte concentration des composés phénoliques. La précocité de 1990 s'explique par les conditions climatiques très favorables, du début de l'année jusqu'à la fin octobre. Hiver exceptionnellement doux, avec un mois de février particulièrement chaud => début de débournement très précoce (phénomène étalé dans le temps). Fin mars et la plus grande partie d'avril froids avec quelques gelées (une seconde génération de grappes a vu le jour). Mai chaud, ensoleillé et moyennement humide. Juin et début juillet secs et moyennement chauds. Mais fin juillet et août marqués par de fortes chaleurs, un ensoleillement important et de très faibles précipitations. Véraison particulièrement hétérogène. Septembre chaud et très ensoleillé, moyennement arrosé => excellente maturation de tous les raisins (ramassage échelonné). Les vendanges étaient parfaitement saines.

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,7 % Acidité totale : 3,35

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	24-mars	31-mars	25-mars	01-avr	24-mars
Mi-floraison	25-mai	01-juin	26-mai	05-juin	26-mai
Début véraison	27-juil	01-août	28-juil	03-août	28-juil
DATES DE RECOLTE	21-sept	29-sept	26-sept	30-sept	22-sept

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 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