

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 1991



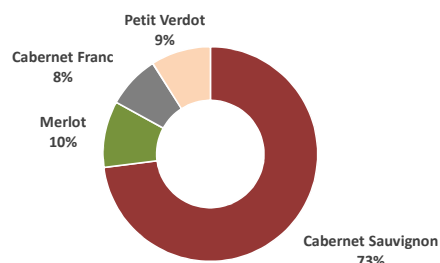
CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

MILLESIME 1991

CLIMAT MILLESIME

Ce qui a marqué le millésime 1991 est la diversité des situations provenant non seulement des dégâts du gel printanier, mais aussi de la répartition des pluies pendant la maturation ; ces circonstances n'ont pas permis, dans tous les cas, de confirmer le potentiel qualitatif qui était indéniable à la fin du mois d'août. L'achèvement de la maturation par beau temps aurait certainement conduit à une grande qualité. Les risques de pourriture ont obligé à accélérer les vendanges et à les organiser en fonction de la répartition des pluies.

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,5 % Acidité totale : 3,5

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	01-avr	05-avr	01-avr	07-avr	31-mars
Mi-floraison	Gel				
Début véraison					

DATES DE RECOLTE

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