



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

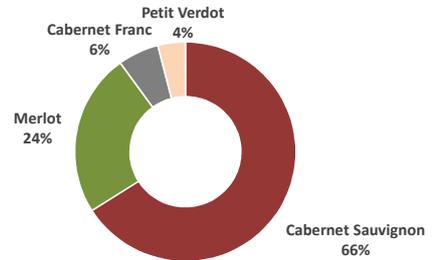
FICHE TECHNIQUE 1992

MILLESIME 1992

CLIMAT MILLESIME

L'année a débuté par une période sèche par rapport à la normale durant les trois premiers mois. Débourrement légèrement en retard et régulier ; sortie des grappes importante. Mi-floraison observée le 6 Juin soit avec 8 jours d'avance par rapport à la date moyenne. Des vendanges vertes ont été pratiquées. Juillet chaud et août très chaud et particulièrement pluvieux. Mi-véraison le 14 août. En septembre, temps frais mais sec, puis, temps fait d'alternance jusqu'au 10 octobre. Temps sec la seconde décade d'octobre puis de nouveau la pluie. Un millésime difficile (protection sanitaire accrue).

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,7 % Acidité totale : 3,3

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	01-avr	05-avr	02-avr	08-avr	01-avr
Mi-floraison	05-juin	08-juin	06-juin	11-juin	06-juin
Début véraison	01-août	06-août	02-août	08-août	02-août
DATES DE RECOLTE	28-sept	07-oct	06-oct	14-oct	29-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 parcellaire 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