



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

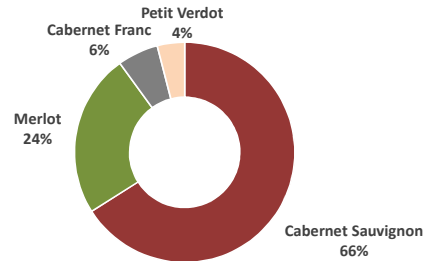
## FICHE TECHNIQUE 1992

### 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