



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

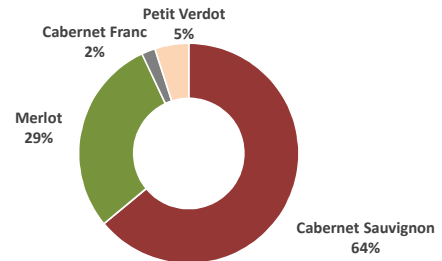
## FICHE TECHNIQUE 1993

### MILLESIME 1993

#### CLIMAT MILLESIME

Débourement en avance sur la normale et premières fleurs vers le 25-26 mai. Début juin chaud et sec, floraison rapide et très homogène. Temps frais et humide dès le 9 juin. Juillet était sec et chaud avec un ensoleillement assez faible. Véraison rapide et homogène. Le temps s'est maintenu chaud et sec durant tout le mois d'août et les huit premiers jours de septembre. Globalement, septembre était nettement moins chaud que la normale et faiblement ensoleillé. Précipitations assez importantes et irrégulières. Les caractéristiques du 1993 sont leurs pellicules épaisses avec une bonne concentration phénolique et une bonne extractibilité des tanins et anthocyanes.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 12,5 % Acidité totale : 3,4

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	25-mars	29-mars	26-mars	25-mars	24-mars
Mi-floraison	01-juin	06-juin	03-juin	01-avr	01-juin
Début véraison	28-juil	02-août	01-juil	06-août	29-juil

#### DATES DE RECOLTE

23-sept au 12-oct

#### 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 parcelaire 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 de 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

**Eleuage** 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