



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

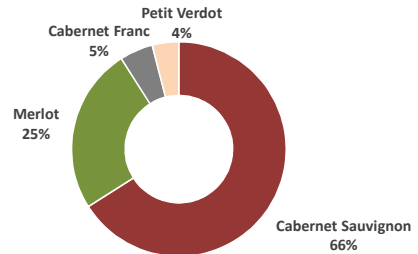
## FICHE TECHNIQUE 1994

### MILLESIME 1994

#### CLIMAT MILLESIME

Les deux premiers mois de l'année étaient chauds et humides et mars très chaud et sec. Le débourrement très précoce mais hétérogène. La première décade d'Avril fut nettement plus froide et humide, Mai légèrement plus chaud et humide. Floraison rapide avec une avance de 10 jours sur la date moyenne. Juin et Juillet étaient très chauds. La mi-véraison en avance de 12 jours sur la moyenne des quarante dernières années. S'inscrit dans la lignée des bons millésimes.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 12,5 % Acidité totale : 3,3

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	09-mars	14-mars	10-mars	17-mars	10-mars
Mi-floraison	24-mai	27-mai	25-mai	30-mai	24-mai
Début véraison	25-juil	29-juil	26-juil	01-août	26-juil
DATES DE RECOLTE	19-sept	26-sept.	23-sept	02-oct	

#### 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

**Eleveage** 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