

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 1995



MILLESIME 1995					
CLIMAT MILLESIME Les mois de juin, juillet se sont remarquables par leur température élevée et l'absence de précipitation. Grâce aux bonnes conditions climatiques de l'été les raisins sont arrivés à l'approche de la récolte avec une composition chimique que l'on peut qualifier d'excellente. Le mois de septembre a été marqué par un temps frais et pluvieux. Ces précipitations ont engendré des inquiétudes à la veille du ramassage, mais ont compensé des excès de sécheresse dont les conséquences auraient pu être néfastes.			ASSEMBLAGE <p>Alcool : 13 % Acidité totale : 3,2</p>		
STADES PHENOLOGIQUES					
	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	18-mars	23-mars	20-mars	27-mars	19-mars
Mi-floraison	28-mai	02-juin	29-mai	03-juin	29-mai
Début véraison	28-juil	05-août	29-juil	09-août	28-juil
DATES DE RECOLTE	15/09-19/09	25/09-5/10	21/09-26/09	04-oct	

CONDUITE DU VIGNOBLE		VINIFICATION MILLESIME	
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)		Réception vendange	Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
SUPERFICIE : 82 ha	ENCEPAGEMENT VIGNOBLE:	Cuverie	100% ciment
TERROIR :	Cabernet Sauvignon 57%	Fermentation alcoolique	Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°
Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans	Merlot 31%	Macération	21 à 35 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
DENSITE MOYENNE :	Cabernet Franc 7,5%	Pressurage	Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse
10 000 à 8 500 pieds par hectare	Petit Verdot 3%	Fermentation malo-lactique	40% en barriques grâce à un chai thermo-régulé
PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia	Malbec 1,5%	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
AGE MOYEN : 46 ans			