



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

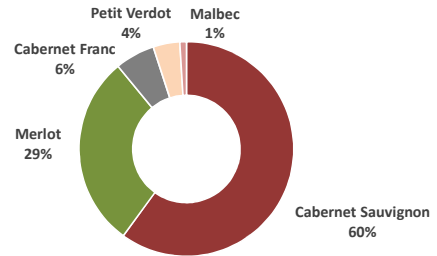
FICHE TECHNIQUE 1998

MILLESIME 1998

CLIMAT MILLESIME

Mai chaud et sec. Floraison rapide et homogène. Juillet moyennement chaud et sec. Aout très chaud et très sec. En 1998, une excellente richesse des raisins très tôt et les conditions climatiques perturbées en septembre n'ont pas eu de conséquences néfastes, ni sur la constitution des raisins, ni sur leur état sanitaire au moment des vendanges.

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,90 % Acidité totale : 3,2

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	24-mars	29-mars	25-mars	01-avr	25-mars
Mi-floraison	26-mai	01-juin	27-mai	03-juin	27-mai
Début véraison	31-juil	02-août	01-août	05-août	01-août
DATES DE RECOLTE	29/09-3/10	4/10-13/10	3/10-4/10	3/10-5/10	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 parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

Cuverie 60% ciment | 40 % bois (cuves thermo-régulées)

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 30% 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