



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

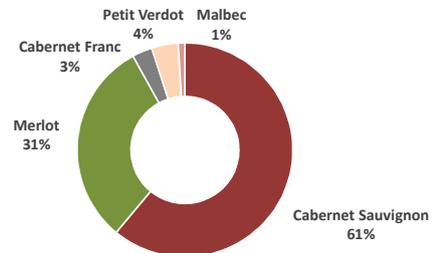
## FICHE TECHNIQUE 1999

### MILLESIME 1999

#### CLIMAT MILLESIME

Climat contrasté. 3 premiers mois marqués par températures supérieures aux normales. Débourement fin mars. Millésime précoce et abondant. Avril et mai avec des précipitations et températures élevées par rapport à la normale. Première quinzaine de mai très pluvieuse, mais la deuxième sèche : floraison rapide et homogène. Juin, juillet et août chauds avec un ensoleillement important. Du 10 août au 12 septembre, le temps était généralement chaud et sec. Ces bonnes conditions climatiques ont permis une bonne maturation des raisins et un très bon millésime.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 12,90 % Acidité totale : 3,7

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	19-mars	01-avr	18-mars	30-mars	20-mars
Mi-floraison	29-mai	02-juin	30-mai	05-juin	30-mai
Début véraison	23-juil	25-juil	25-juil	01-août	24-juil
DATES DE RECOLTE	14/09-22/09	24/09-7/10	23/09-25/09	29-sept	22-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** 50% 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