



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2001

MILLESIME 2001					
CLIMAT MILLESIME Floraison rapide et homogène fin mai. Après une période sèche en mai et juin, pluies en juillet. Août chaud et moyennement pluvieux. Température moyenne en septembre. Température maximale de 25° pendant 6 jours seulement. De bonnes conditions d'été et début automne ont fait que les raisins sont arrivés à maturité dans de bonnes conditions.			ASSEMBLAGE <p>Alcool : 12,95 % Acidité totale : 3,5</p>		
STADES PHENOLOGIQUES					
	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	16-mars	19-mars	17-mars	21-mars	16-mars
Mi-floraison	28-mai	06-juin	29-mai	07-juin	29-mai
Début véraison	26-juil	23-juil	27-mai	01-août	27-juil
DATES DE RECOLTE	26/09-03/10	6/10-16/10	4/10-6/10	06-oct	29-sept

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		Cuverie 60% ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées)	
TERROIR : Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans		Fermentation alcoolique Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33°	
DENSITE MOYENNE : 10 000 à 8 500 pieds par hectare		Macération 21 à 35 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire	
PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia		Pressurage Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de trois vins de presse	
AGE MOYEN : 46 ans		Fermentation malo-lactique 50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé	
ENCEPAGEMENT VIGNOBLE: Cabernet Sauvignon 57% Merlot 31% Cabernet Franc 7,5% Petit Verdot 3% Malbec 1,5%		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	