

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2003



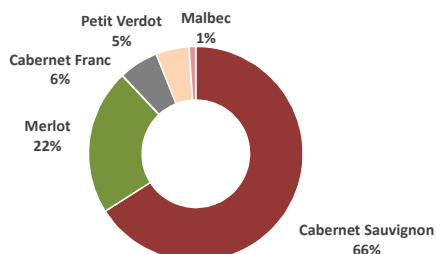
CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

MILLESIME 2003

CLIMAT MILLESIME

Millésime exceptionnel. Apparition des premières feuilles début mars. Températures et ensoleillement bien au-dessus des normales. Pourtant la vigne ne souffre pas. Grande sécheresse confirmée (-50% pluviométrie) et floraison généralisée début juin. A partir du 20 août, il pleut (des raisins flétris ou grillés). Certains crus plus tardifs profitent du vent d'est desséchant qui stoppe la pourriture grise pour attendre la maturité complète du Merlot. Les vieilles vignes, labourées, bien enracinées dans les graves profondes ont parfaitement supporté la grande sécheresse.

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,9 % Acidité totale : 3,3

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	11-mars	17-mars	12-mars	14-mars	12-mars
Début floraison	14-mai	19-mai	14-mai	17-mai	14-mai
Début véraison	17-juil	18-juil	18-juil	23-juil	18-juil
DATES DE RECOLTE	10/09-15/09	19/09-30/09	15/09-18/09	26/09-27/09	15-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 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

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

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