



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

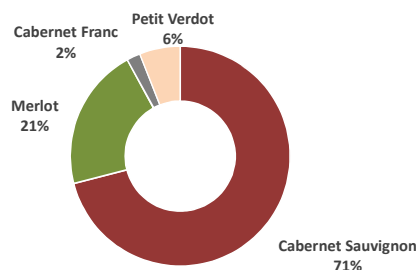
FICHE TECHNIQUE 2007

MILLESIME 2007

CLIMAT MILLESIME

Un début de végétation fulgurant en raison d'un mois d'avril exceptionnellement chaud. Floraison précoce mais étalée et perturbée par les pluies et le refroidissement de fin mai. Été frais et instable jusque fin août qui n'a pas permis une contrainte hydrique suffisante pour faire un grand millésime de rouge. Septembre et octobre étaient très secs (maturité suffisante pour réaliser un millésime honorable).

ASSEMBLAGE



Alcool : 12,95 % Acidité totale : 3,3

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	16-mars	18-mars	15-mars	25-mars	17-mars
Début floraison	14-mai	20-mai	14-mai	18-mai	16-mai
Début véraison	16-juil	14-juil	17-juil	30-juil	16-juil
DATES DE RECOLTE	20/09-25/09	1/10-9/10	27/09-28/09	08-oct	26-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 60%

Merlot 30%

Cabernet Franc 5,5%

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 sèches sélectionnées | Températures de fermentation 26-28°

Macération 20 à 26 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 quatre vins de presse

Fermentation malo-lactique 50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé et en cuves bois

Eleveage 16 mois en barriques renouvelées par moitié chaque année afin d'optimiser le fruit | Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois | Chauffe moyenne