



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

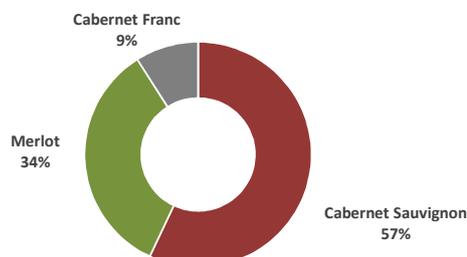
FICHE TECHNIQUE 2008

MILLESIME 2008

CLIMAT MILLESIME

Un hiver atypique : particulièrement doux et sec les deux premiers mois, exceptionnellement frais et humide en mars, induisant une reprise lente de la végétation. Un printemps humide, une floraison tardive et perturbée. Un été contrasté : frais et maussade en juin et août mais sec en juillet, assurant une contrainte hydrique suffisante pour faire un bon millésime. En septembre et octobre : une ambiance fraîche et sèche, propice à une lente maturation, à la préservation des arômes et à la synthèse des anthocyanes.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,4 % Acidité totale : 3,10

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	23-mars	30-mars	24-mars	02-avr
Début floraison	12-mai	17-mai	27-mai	23-mai
Début véraison	14-juil	18-juil	15-juil	20-juil
DATES DE RECOLTE	29/09-02/10	7/10-15/10	06/10-07/10	10/10-11/10

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 parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

Cuverie

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

Fermentation alcoolique

Levures sèches sélectionnées | Températures de fermentation adaptées à chaque cuve

Macération

20 à 26 jours à température adaptée, en fonction de la dégustation

Pressurage

Pressoirs pneumatiques | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de quatre vins de presse

Fermentation malo-lactique

Sous marc favorisant une mise en barriques précoce

Elevage

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 30 mois | Chauffe moyenne