



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

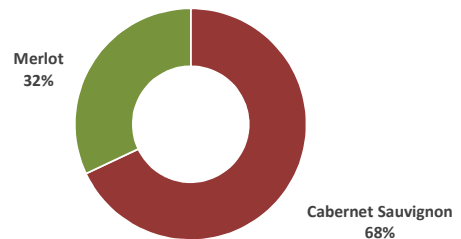
FICHE TECHNIQUE 2009

MILLESIME 2009

CLIMAT MILLESIME

Hiver extrêmement rigoureux puis douceur en mars. Début de printemps particulièrement humide avec orages violents en mai. Installation précoce de l'été. Un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires, perturbations peu fréquentes mais positionnées en juillet-début août. En septembre/octobre : soleil chaleur et sécheresse permettent d'atteindre sereinement l'optimum de la maturité

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,37 % Acidité totale : 3,35

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	19-mars	28-mars	19-mars	17-mars
Début floraison	24-mai	29-mai	25-mai	01-juin
Début véraison	24-juil	23-juil	25-juil	05-août
DATES DE RECOLTE	23/09-29/9	1/10-8/10	30/9-01/10	1/10-2/10

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 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 5%

Petit Verdot 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 adaptées à chaque cuve

Macération

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

Pressurage

Pressurage vertical | Mise en barrique immédiate des 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 36 mois | Chauffe moyenne