



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

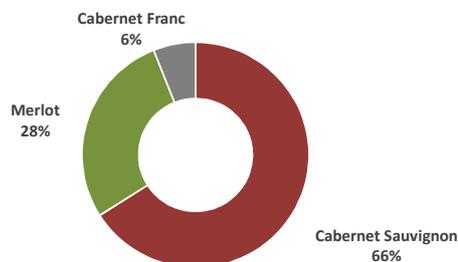
FICHE TECHNIQUE 2010

MILLESIME 2010

CLIMAT MILLESIME

Une floraison précoce et relativement rapide début juin suivie d'une nouaison satisfaisante de tous les cépages à l'exception du merlot affecté par la coulure et le millerandage. Un mois de juillet chaud, ensoleillé et sec provoquant un ralentissement et un arrêt de la croissance de la vigne au début de la véraison. Une maturation idéale de tous les cépages dans l'ensemble du vignoble grâce à des mois d'août et septembre exceptionnellement secs et sans chaleur excessive. Des vendanges idéales du début à la fin permettant de cueillir chaque cépage et parcelle à sa maturité œnologique optimum.

ASSEMBLAGE



Alcool : 14 % Acidité totale : 3,50

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	22-mars	25-mars	23-mars	29-mars
Début floraison	28-mai	05-juin	29-mai	02-juin
Début véraison	03-août	04-août	03-août	12-août
DATES DE RECOLTE	28/09-01/10	5/10-14/10	04/10-05/10	12/10-13/10

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 parcelaire 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	Fractionné 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 30 mois Chauffe moyenne