



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2012

MILLESIME 2012

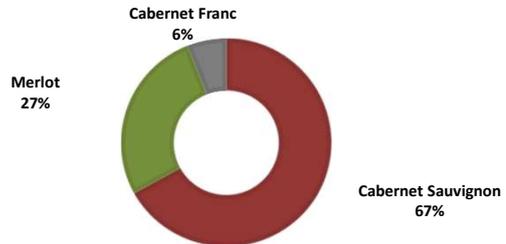
CLIMAT MILLESIME

Sécheresse hivernale importante. Février et mars très froids. Avril : pluviométrie élevée, températures très fraîches (débourrement tardif, hétérogène).

Températures de printemps en dessous de la moyenne trentenaire (floraison tardive). Juillet frais mais août le plus chaud en 7 ans. La fin d'été : stress hydrique important. Fin Juillet fortes chaleurs. Pluies en début d'automne (maturité des raisins homogénéisée). Merlots récoltés début Octobre (très bonnes conditions).

Attente de la maturité des Cabernets : les bonnes parcelles ramassées dans d'excellentes conditions. Fortes pluies le 14.10 (accélération de la récolte). L'un des millésimes les plus difficiles depuis 10 ans.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,46 % Acidité totale : 3,35

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	24-mars	27-mars	25-mars	29-mars
Début floraison	28-mai	30-mai	29-mai	01-juin
Début véraison	01-août	29-juil	02-août	11-août
DATES DE RECOLTE	02/10-05/10	11/10-18/10	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 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange

Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

Cuverie

50% ciment | 50 % bois (cuves thermo-régulées)

Fermentation alcoolique

Levure | T° de fermentation de 24°C à 26°C | Dégustation quotidienne de chaque cuve

Macération

20 à 30 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

Pressurage

3 pressoirs verticaux | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques

Fermentation malo-lactique

Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation

Elevage

18 mois en barriques neuves à 80 %. Chêne d'origine française.