



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

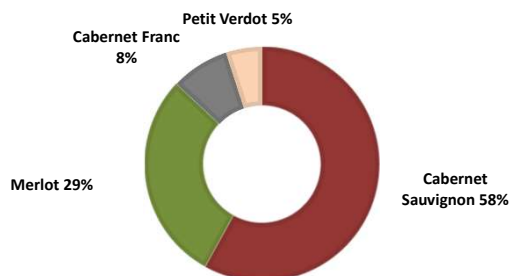
FICHE TECHNIQUE 2014

MILLESIME 2014

CLIMAT MILLESIME

L'hiver 2014 fut très humide avec des températures douces. La végétation a été ralentie par un printemps arrosé et des températures en-dessous des normales. Le début d'été assez frais fut suivi d'un mois de juillet plus conforme à la saison, avec un pic de température le 17 qui brûla les grappes. Août peu ensoleillé et frais échelonna la véraison et l'été arriva enfin avec septembre et octobre qui permirent d'aller au bout de la maturité des raisins.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,18 % Acidité totale : 3,45

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	26-mars	29-mars	27-mars	31-mars
Début floraison	24-mai	30-mai	26-mai	31-mai
Début véraison	21-juil	22-juil	21-juil	01-août
DATES DE RECOLTE	24/09 au 29/09	02/10 au 12/10	03/10 au 04/10	11-oct

CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhausage 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.