



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2015

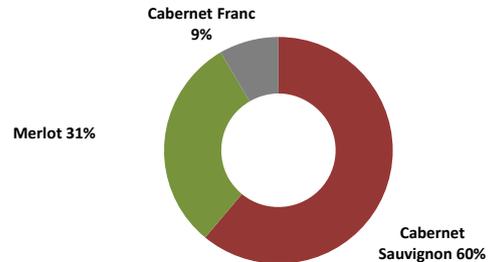
MILLESIME 2015

CLIMAT MILLESIME

La fin de l'hiver 2015 a été plutôt sèche mais avec des températures assez basses. Le mois d'avril a été conforme aux moyennes de pluie et de température. Début mai fut caractérisé par de fortes précipitations qui heureusement se sont arrêtées sur la seconde décennie. Par la suite les températures furent agréables et de saison. La floraison s'est déroulée parfaitement! Juillet a été chaud et sec avec des pics de chaleur qui ont accéléré la phénologie. Août fut plutôt frais avec des épisodes pluvieux. Début septembre il a fait beau, mais avec de grosses pluies autour du 10.

Par la suite les températures ont été douces et entrecoupées de passages pluvieux. L'état sanitaire parfait jusqu'à la fin nous a permis une cueillette à l'optimum de la maturité.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,15 % Acidité totale : 3,35

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	27-mars	30-mars	28-mars	01-avr
Début floraison	31-mai	02-juin	01-juin	05-juin
Début véraison	30-juil	27-juil	29-juil	05-août
DATES DE RECOLTE	29 sept au 04 oct.	21 sept. au 03 oct.	12 oct. au 19 oct.	15-oct.

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 parcellaire 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.