



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

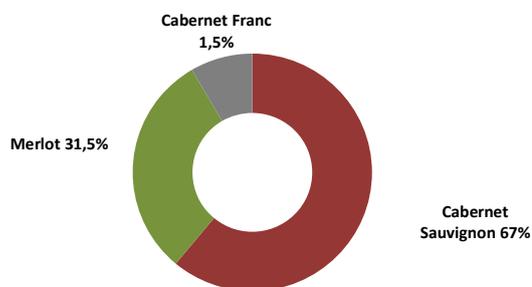
FICHE TECHNIQUE 2017

MILLESIME 2017

CLIMAT MILLESIME

Le mois de janvier froid est suivi d'une période relativement sèche et douce. De fortes gelées vont causer des dégâts sur le vignoble bordelais fin avril, peu de pertes à Gruaud. La fin de printemps est pluvieuse et chaude : bonnes conditions de floraison. L'été sera sec et chaud avec des températures moyennes supérieures à 20°C. Le mois de septembre pluvieux nous oblige à anticiper la récolte.

ASSEMBLAGE



Alcool :12,88% Acidité totale : 3,2

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	19-mai	23-mai	26-mai	25-mai
Début floraison	30-mai	02-juin	31-mai	04-juin
Début véraison	20-juil	28-juil	21-juil	28-juil
DATES DE RECOLTE	15 au 20 sept.	21 sept. au 03 octobre	21 et 22 sept.	23 sept.

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 Levurage | 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.