



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

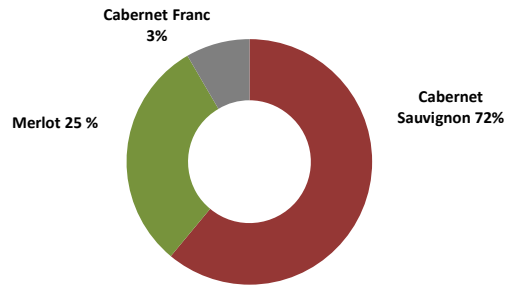
## FICHE TECHNIQUE 2019

### MILLESIME 2019

#### CLIMAT

Première partie d'hiver pluvieuse, avec des températures dans les normales de saison, un mois de Mars doux qui entraîne un débourrement précoce.  
Deux épisodes de gel menaçant sur le mois d'Avril ont finalement très peu impacté le vignoble de Gruaud qui a profité de sa proximité de la Gironde.  
Un printemps humide avec une importante fréquence de précipitation laissait à penser que le Mildiou allait refaire son apparition, mais la sécheresse des mois de Juillet et Aout a généré des conditions défavorables à son développement.  
Quelques vagues de chaleur et sécheresse interrompues par des « orages d'été » ont permis de maîtriser le stress hydrique jusqu'aux vendanges.  
Un épisode de pluie le weekend avant les vendanges a relancé le métabolisme des Cabernets et leur a permis d'aller chercher une maturité optimale pendant que les Merlots, plus précoces, se récoltaient.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 13,65% Acidité totale : 3,15

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	15-mars	29-mars	15-mars	29-mars
Début floraison	24-mai	01-juin	25-mai	24-mai
Début véraison	26-juil	26-juil	27-juil	27-juil
DATES DE RECOLTE	20-sept au 25-sept	26-sept au 08-oct	30-sept au 01-oct	5-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. 100% de la surface est conduite selon les principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique. La propriété est en conversion biologique depuis le millésime 2019.  
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** :

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.