



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

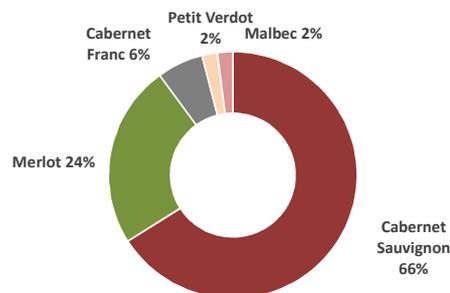
FICHE TECHNIQUE 1995

MILLESIME 1995

CLIMAT MILLESIME

Les mois de juin, juillet se sont remarquables par leur température élevée et l'absence de précipitation. Grâce aux bonnes conditions climatiques de l'été les raisins sont arrivés à l'approche de la récolte avec une composition chimique que l'on peut qualifier d'excellente. Le mois de septembre a été marqué par un temps frais et pluvieux. Ces précipitations ont engendré des inquiétudes à la veille du ramassage, mais ont compensé des excès de sécheresse dont les conséquences auraient pu être néfastes.

ASSEMBLAGE



Alcool :12,5% Acidité totale : 3,2

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	18-mars	23-mars	20-mars	27-mars	19-mars
Mi-floraison	28-mai	02-juin	29-mai	03-juin	29-mai
Début véraison	28-juil	05-août	29-juil	09-août	28-juil
DATES DE RECOLTE	15/09-19/09	25/09-05/10	21/09-26/09	04-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 57%

Merlot 31%

Cabernet Franc 7,5%

Petit Verdot 3%

Malbec 1,5%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange

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

Cuverie

100% ciment

Fermentation alcoolique

Levures indigènes | Températures de fermentation 31-33°

Macération

21 à 35 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

Pressurage

Pressoirs pneumatiques | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse

Fermentation malo-lactique

40% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

Elevage

12 à 14 mois en barriques (bois : Allier, Nevers) chauffe moyenne