



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

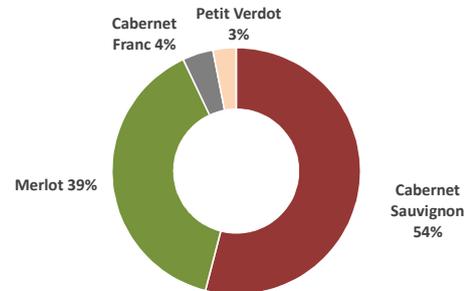
FICHE TECHNIQUE 1996

MILLESIME 1996

CLIMAT MILLESIME

Hiver chaud, surtout janvier. Températures basses en février et tout début mars (débourrement retardé). Températures négatives début avril. Mai moyennement chaud et humide. Floraison très rapide fin mai. Juin et juillet : très chaud et humide avec pluies orageuses, orages se poursuivant en août qui était relativement frais. Septembre très frais et humide, précipitations abondantes à partir du 24. Sinon, ensoleillement important (forte activité de la photosynthèse=>importante accumulation des sucres). Températures relativement faibles. Etat sanitaire dans l'ensemble très satisfaisant.

ASSEMBLAGE



Alcool :12,65% Acidité totale : 3,55

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	03-avr	10-avr	05-avr	16-avr	04-avr
Mi-floraison	02-juin	08-juin	03-juin	15-juin	03-juin
Début véraison	31-juil	05-août	02-août	10-août	01-juil
DATES DE RECOLTE	20/09-28/09	28/09-10/10	26/09-28/09	28-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 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

60% ciment | 40 % bois (cuves thermo-régulées)

Fermentation alcoolique

Levures sèches sélectionnées | 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

50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

Elevage

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