



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

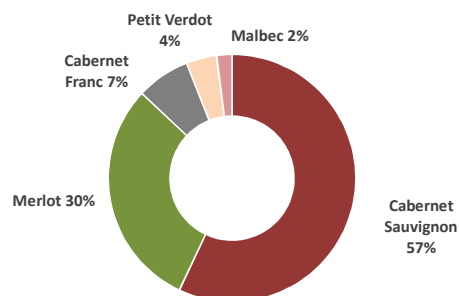
## FICHE TECHNIQUE 1997

### MILLESIME 1997

#### CLIMAT MILLESIME

Millésime hors du commun. Juillet et août étaient marqués par une alternance de périodes fraîches et de journées tropicales. Mars était estival. Ces variations ont largement influencé les conditions de maturation du raisin. Arrière-saison largement favorable. La quasi-totalité des parcelles ont été récoltées sans pluie. Vendanges interrompues du 19 au 29 septembre pour attendre la pleine maturité des cabernets et des petits Verdot : cueillis dans des conditions optimales. En conclusion, ce millésime aux potentialités naturelles incontestables aura demandé un sens de l'observation et un respect du vignoble rarement égalés.

#### ASSEMBLAGE



Alcool :13% Acidité totale : 3,31

#### STADES PHENOLOGIQUES

|                  | MERLOT    | CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC | PETIT VERDOT | MALBEC    |
|------------------|-----------|--------------------|----------------|--------------|-----------|
| Pointes vertes   | 15-mars   | 24-mars            | 15-mars        | 28-mars      | 16-mars   |
| Mi-floraison     | 21-mai    | 26-mai             | 22-mai         | 29-mai       | 21-mai    |
| Début véraison   | 20-juil   | 25-juil            | 20-juil        | 29-juil      | 21-juil   |
| DATES DE RECOLTE | 16/9-23/9 | 26/9-9/10          | 23/9-26/9      | 7/10-8/10    | 15/9-16/9 |

#### 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

30% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

##### Elevage

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