



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

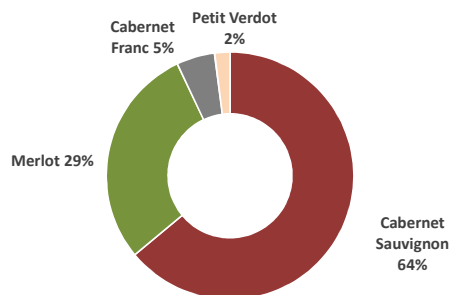
## FICHE TECHNIQUE 2001

### MILLESIME 2001

#### CLIMAT MILLESIME

Floraison rapide et homogène fin mai. Après une période sèche en mai et juin, pluies en juillet. Août chaud et moyennement pluvieux. Température moyenne en septembre. Température maximale de 25° pendant 6 jours seulement. De bonnes conditions d'été et début automne ont fait que les raisins sont arrivés à maturité dans de bonnes conditions.

#### ASSEMBLAGE



Alcool :12,8% Acidité totale : 3,5

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	16-mars	19-mars	17-mars	23-mars	16-mars
Mi-floraison	28-mai	06-juin	29-mai	03-juin	29-mai
Début véraison	26-juil	23-juil	27-juil	30-juil	26-juil
DATES DE RECOLTE	26/9-3/10	6/10-16/10	4/10-6/10	06-oct	29-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

40% en barriques grâce à un chai thermo-régulé

##### Elevage

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