



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

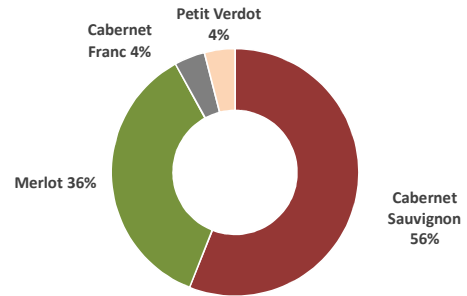
FICHE TECHNIQUE 2004

MILLESIME 2004

CLIMAT MILLESIME

Un mois de mai relativement chaud et pluvieux a facilité le début de la floraison. Eté pas très chaud, juillet ensoleillé, pluies faibles, température moyenne. Août était pluvieux avec peu de soleil et des températures basses (faible amplitude mini-maxi). Septembre bien ensoleillé, températures relativement élevées surtout la journée, nuits fraîches empêchant le développement de pourriture.

ASSEMBLAGE



Alcool :12,9% Acidité totale : 3,25

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	05-avr	06-avr	04-avr	07-avr	06-avr
Début floraison	26-mai	03-juin	27-mai	05-juin	26-mai
Début véraison	30-juil	02-août	30-juil	06-août	31-juil
DATES DE RECOLTE	27/9-4/10	7/10-19/10	5/10-7/10	15/10-16/10	02-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

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 et en cuves

Elevage

Au moins quatorze mois en barriques neuves à 15%, le reste a 2-3 ans (chêne français)