



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

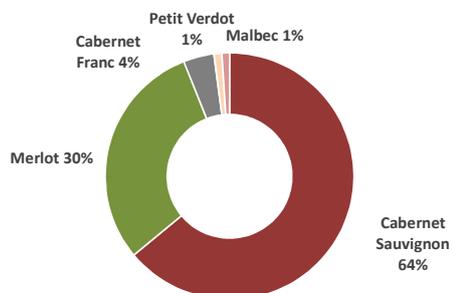
## FICHE TECHNIQUE 2005

### MILLESIME 2005

#### CLIMAT MILLESIME

Hiver avec pluviométrie très inférieure à la normale (-50%). Février à Mi-Mars : températures légèrement en dessous des normales (débourrement tardif). Avril normal, mais fin mai le thermomètre remonte sensiblement continuant sur juin (floraison sous les meilleurs hospices, sans eau). Été très sec, seulement 3 averses significatives. 2005 était plus sec que 2003, mais la vigne a moins souffert (hiver et printemps secs : le système racinaire a plongé pour puiser l'eau toujours plus profond). Début septembre près de 40°C, puis pluies le 2nd week-end du mois. Ensuite, soleil et hygrométrie basse (belle concentration/état sanitaire parfait). Vendanges sans pluie. Un des millésimes les plus faciles des 30 dernières années.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 12,86% Acidité totale : 3,7

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
<b>Pointes vertes</b>	13-avr	15-avr	11-avr	17-avr	13-avr
<b>Début floraison</b>	28-mai	30-mai	28-mai	02-juin	28-mai
<b>Début véraison</b>	29-juil	28-juil	29-juil	05-août	29-juil
<b>DATES DE RECOLTE</b>	20/9-27/9	28/9-11/10	28/9-30/9	10-oct	26-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 60%**

**Merlot 30%**

**Cabernet Franc 5,5%**

**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)