



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

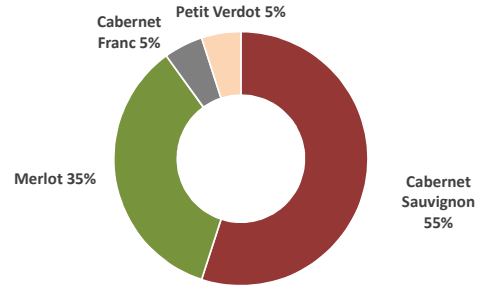
## FICHE TECHNIQUE 2006

### MILLESIME 2006

#### CLIMAT MILLESIME

Un début d'année frais induisant un débourrement légèrement tardif. Un printemps sec et une floraison dans de bonnes conditions. Un mois de juillet très chaud, induisant un arrêt de croissance végétative avant un début de véraison précoce. Un temps frais et couvert au mois d'août provoquant un étalement de la véraison. Un climat favorable à la fin de la maturation durant la première et la dernière décade de septembre.

#### ASSEMBLAGE



Alcool :12,5% Acidité totale : 3,5

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT	MALBEC
Pointes vertes	14-avr	16-avr	12-avr	18-avr	13-avr
Début floraison	30-mai	02-juin	29-mai	06-juin	31-mai
Début véraison	30-juil	01-août	30-juil	06-août	31-juil
DATES DE RECOLTE	19/9-23/9	25/9-6/10	23/9-25/9	28-sept	23-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 quatre 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)