



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

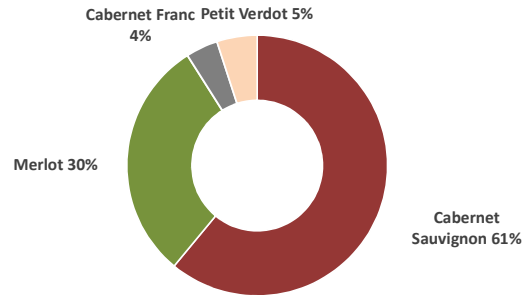
## FICHE TECHNIQUE 2011

### MILLESIME 2011

#### CLIMAT MILLESIME

Millésime atypique : hiver relativement doux, printemps très chaud, été avec températures en dessous des normales. Vigne en état de stress hydrique début septembre, suivi d'un temps chaud et sec. Ces conditions favorables ont permis des vendanges à un niveau de maturité parfait ainsi qu'un très bon état sanitaire.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 13,01% Acidité totale : 3,3

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	25-mars	28-mars	26-mars	21-mars
Début floraison	06-mai	09-mai	08-mai	09-mai
Début véraison	21-juin	23-juin	26-juin	25-juin
DATES DE RECOLTE	14/09-17/09	21/09-28/09	17/09-21/09	21-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 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

#### VINIFICATION MILLESIME

##### Réception vendange

Sélection parcelaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

##### Cuverie

60% ciment | 40 % bois (cuves thermo-régulées)

##### Fermentation alcoolique

Levurage | T° de fermentation de 24°C à 29°C | Dégustation quotidienne de chaque cuve

##### Macération

20 à 30 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

##### Pressurage

3 pressoirs verticaux | Mise en barriques au pressoir | Dégustation et sélection de trois vins de presse parmi les barriques

##### Fermentation malo-lactique

Conjointement à la fermentation alcoolique grâce à la co-inoculation

##### Elevage

Au moins quatorze mois en barriques neuves à 10%, le reste à 2-3 ans (chêne français)