



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

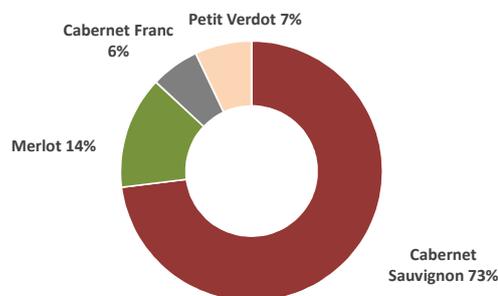
FICHE TECHNIQUE 2013

MILLESIME 2013

CLIMAT MILLESIME

L'hiver était particulièrement humide avec des températures douces. Mars et avril très froid induirent un débourrement très tardif (15 jours de retard par rapport à la normale). Par la suite, les conditions fraîches et humides de mai et juin ont eu pour conséquence de retarder la végétation. La floraison s'est faite la deuxième quinzaine de juin dans des conditions difficiles entraînant coulure et millerandage. Heureusement, les mois de juillet et août étaient beaux et secs. L'état sanitaire avec ces conditions est resté très bon! Le début septembre a vu, à nouveau, arriver les pluies. Ces conditions météo ont précipité les vendanges.

ASSEMBLAGE



Alcool :12,8% Acidité totale : 3,5

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	05-avr	08-avr	06-avr	05-mai
Début floraison	10-juin	14-juin	11-juin	17-juin
Début véraison	15-août	17-août	16-août	26-août
DATES DE RECOLTE	03-oct	8-oct.	08-oct	12-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 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange Sélection parcelle 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 15%, le reste a 2-3 ans (chêne français)