



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

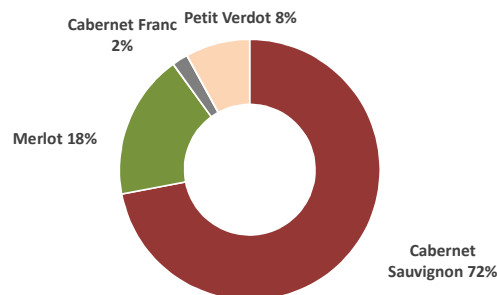
## FICHE TECHNIQUE 2015

### MILLESIME 2015

#### CLIMAT MILLESIME

La fin de l'hiver 2015 a été plutôt sèche mais avec des températures assez basses. Le mois d'avril a été conforme aux moyennes de pluie et de température. Début mai fut caractérisé par de fortes précipitations qui heureusement se sont arrêtées sur la seconde décennie. Par la suite les températures furent agréables et de saison. La floraison s'est déroulée parfaitement! Juillet a été chaud et sec avec des pics de chaleur qui ont accéléré la phénologie. Août fut plutôt frais avec des épisodes pluvieux. Début septembre il a fait beau, mais avec de grosses pluies autour du 10. Par la suite les températures ont été douces et entrecoupées de passages pluvieux. L'état sanitaire parfait jusqu'à la fin nous a permis une cueillette à l'optimum de la maturité.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 12,78% Acidité totale : 3,5

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	10-avr	15-avr	09-avr	17-avr
Début floraison	26-mai	29-mai	27-mai	23-mai
Début véraison	23-juil	21-juil	23-juil	31-juil
DATES DE RECOLTE	21-sept	29-sept.	28-sept	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 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

Levure | 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 à 1-2 ans (chêne français)