



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

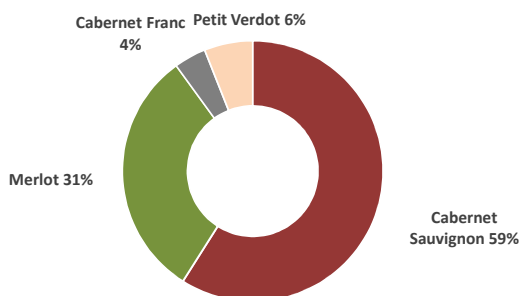
## FICHE TECHNIQUE 2016

### MILLESIME 2016

#### CLIMAT MILLESIME

L'hiver 2015-2016 restera dans les annales comme très doux et pluvieux suivi d'un débourrement précoce mais vite atténué par la fraîcheur et la forte humidité du printemps. Nous observons dans le vignoble une forte pression des maladies cryptogamiques. La météo de la seconde semaine de juin a permis une floraison optimale, mais a été à nouveau suivie par de fortes précipitations. Heureusement le beau temps est arrivé fin juin, avec une remontée des températures. Il a perduré tout l'été, permettant un développement parfait des raisins qui grâce aux réserves en eau dans les sols, n'ont pas souffert de la sécheresse, hormis en fin de saison. Début septembre a marqué un fort stress hydrique pour le vignoble, bloquant l'évolution de la maturité. Mais un gros orage de 45mm de pluie, le 13 septembre, a permis de relancer l'évolution du vignoble. Le temps sec et chaud a duré jusqu'à la fin des vendages laissant augurer un Millésime exceptionnel tant par la qualité que par la quantité.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 12,66% Acidité totale : 3,65

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	27-mars	30-mars	28-mars	01-avr
Début floraison	31-mai	02-juin	01-juin	05-juin
Début véraison	30-juil	27-juil	29-juil	05-août
DATES DE RECOLTE	29/09-4/10	12/10-19/10	10/10-11/10	15-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 26°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)