



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

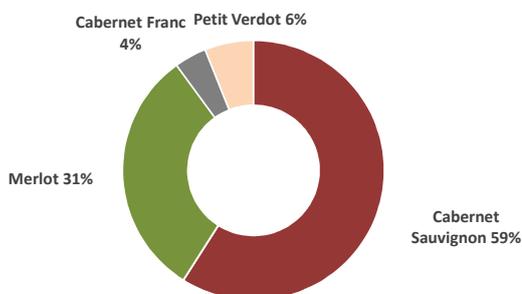
FICHE TECHNIQUE 2016

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)