



CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE

SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2019

MILLESIME 2019

CLIMAT MILLESIME

Première partie d'hiver pluvieuse, avec des températures dans les normales de saison, un mois de Mars doux qui entraîne un débourrement précoce.

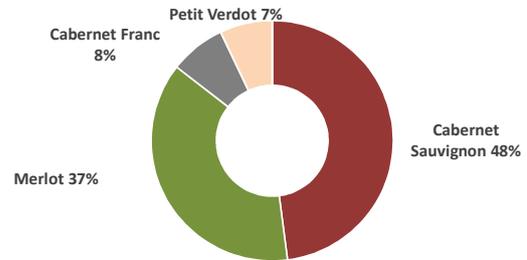
Deux épisodes de gel menaçant sur le mois d'Avril ont finalement très peu impacté le vignoble de Gruaud qui a profité de sa proximité de la Gironde.

Un printemps humide avec une importante fréquence de précipitation laissait à penser que le Mildiou allait refaire son apparition, mais la sécheresse des mois de Juillet et Aout a généré des conditions défavorables à son développement.

Quelques vagues de chaleur et sécheresse interrompues par des « orages d'été » ont permis de maîtriser le stress hydrique jusqu'aux vendanges.

Un épisode de pluie le weekend avant les vendanges a relancé le métabolisme des Cabernets et leur a permis d'aller chercher une maturité optimale pendant que les Merlots, plus précoces, se récoltaient.

ASSEMBLAGE



Alcool : 13,49% Acidité totale : 3,15

STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	15-mars	29-mars	15-mars	29-mars
Début floraison	24-mai	01-juin	25-mai	24-mai
Début véraison	26-juil	26-juil	27-juil	27-juil
DATES DE RECOLTE	20/09 au 25/09	26/09 au 08/10	30/09 au 01/10	05-oct

CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhausage 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. 100% de la surface est conduite selon les principes de l'Agriculture Biologique et Biodynamique. La propriété est en conversion biologique depuis le millésime 2019.

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 :

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

VINIFICATION MILLESIME

Réception vendange

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

Cuverie

50% ciment | 50 % bois (cuves thermo-régulées)

Fermentation alcoolique

Levure | 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)