

SARGET DE GRUAUD LAROSE 2025

Terroir

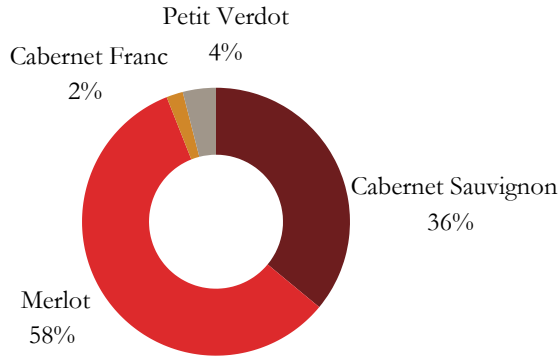
Âge moyen des vignes : 49 ans

Superficie : 82 hectares d'un seul tenant

Sols : Graves garonnaises terrasse de type 3
du quaternaire en dominance déposées
depuis plus de 600 000 ans



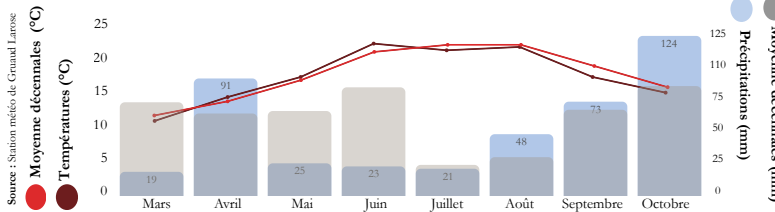
Assemblage



Alcool 13,51%

pH 3,69

Climat

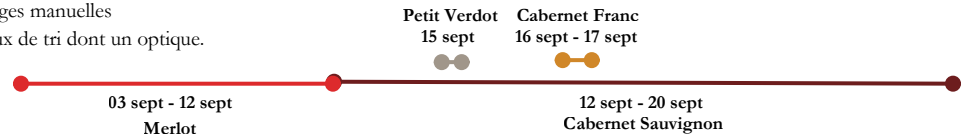


Le millésime 2025 fut marqué par une **forte sécheresse**, avec seulement 700 mm de pluie, donnant des vins concentrés et intenses.

Un **hiver doux** favorisa un débournement précoce puis une **maturation rapide** sous la **chaleur estivale** qui conduisit à des **vendanges précoces** en septembre, **achevées le 20 septembre** avant l'automne.

Vendanges

Vendanges manuelles
4 niveaux de tri dont un optique.



Les vendanges les plus précoces du siècle.

Vinification

Sélection **parcellaire** et **intraparcellaire** via l'utilisation des petites cuves de 50hl à 130hl



Cuves **ciment thermorégulées** | Levures sélectionnées avec précision

Températures de fermentation : **24°C - 28°C** pour une **extraction optimale des composés polyphénoliques**

Dégustation deux fois par jour de chaque cuve pour des **extractions sur-mesure** : Remontage et/ou Canne à air-pulsé



3 Pressoirs verticaux | Mise en barrique du vin de presse

Dégustation de chaque barrique et répartition en différents niveaux qualitatifs



12 mois en barriques

Chêne d'origine française

