

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2015



APPELLATION :

AOC SAINT-JULIEN

Second Cru Classé en 1855

SUPERFICIE : 82 ha

ENCEPAGEMENT

Cabernet Sauvignon 61%

Merlot 29%

Cabernet Franc 7%

Petit Verdot 3%

TERROIR :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

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

DENSITE MOYENNE :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

PORTE-GREFFES

3 309 ; 101-14 Riparia

AGE MOYEN : 46 ans

CLIMAT MILLESIME 2015

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

STADES PHENOLOGIQUES 2015

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	10-avr	15-avr	09-avr	17-avr
1ères feuilles étalées	14-avr	23-avr	12-avr	20-avr
Début floraison	26-mai	29-mai	27-mai	23-mai
Fin floraison	05-juin	07-juin	05-juin	09-juin
Début véraison	23-juil	21-juil	23-juil	31-juil

DATES DE RECOLTE

21-sept

29-sept

28-sept

02-oct

VINIFICATION MILLESIME 2015

Réception vendange	Double réception vendange. Pesée de la vendange. Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	50% ciment 50% bois (cuves thermo-régulées)
Fermentation alcoolique	Levurage Températures de fermentation de 24°C à 29°C Dégustation quotidienne de chaque cuve
Remontages	1 volume fractionné en trois chaque jour pendant la fermentation jusqu'à 1020 de densité
Macération	20 à 30 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire
Ecoulage	En fonction de la dégustation et des analyses
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	Entre 18 et 24 mois en barriques neuves à 80%, le reste 1 ans. Chêne d'origine française.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 60%

Merlot : 31%

Cabernet franc : 9%

ANALYSE

Alcool : 13,15 % vol.

Acidité totale : 3,35

IPT : 60

Anthocyanes : 506

DEGUSTATION

Robe rubis, brillante et limpide. Le nez est complexe, avec de notes d'épices, des fruits rouges et noirs. L'attaque est franche. Les tanins puissants et charnus. Finale sur le cacao et les épices. (Mars 2016)

Propriétaire : Jean Merlaut | **Chef de Culture** : Patrick Frédéric | **Maître de chai** : Stéphanie Lebaron-Bouchonneau | **Cœnologue Consultant** : Eric Boissenot
Château Gruaud Larose | 33250 Saint-Julien Beychevelle | Tél : 05.56.73.15.20 | Fax : 05.56.59.64.72 | gl@gruaud-larose.com | www.gruaud-larose.com