

SARGET de GRUAUD LAROSE

FICHE TECHNIQUE millésime 2013



APPELLATION :
AOC SAINT-JULIEN

ENCEPAGEMENT
Cabernet Sauvignon 61%
Cabernet Franc 7%

CONDUITE DU VIGNOBLE :
Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), Station météorologique (protection phytosanitaire), Prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussement 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

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 : 25 ans

CLIMAT MILLESIME 2013

L'hiver était particulièrement humide avec des températures douces. Mars et avril très froid induirent un débourrement très tardif (15 jours de retard par rapport à la normale). Par la suite, les conditions fraîches et humides de mai et juin ont eu pour conséquence de retarder la végétation. La floraison s'est faite deuxième quinzaine de juin dans des conditions difficiles entraînant coulure et millerandage. Heureusement, les mois de juillet et août étaient beaux et secs. L'état sanitaire avec ces conditions est resté très bon ! Le début septembre a vu, à nouveau, arriver les pluies. Ces conditions météo ont précipité les vendanges.

STADES PHENOLOGIQUES 2013

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
Pointes vertes	05-avr	08-avr	06-avr	05-mai
1ères feuilles étalées	15-avr	20-avr	16-avr	10-mai
Début floraison	10-juin	14-juin	11-juin	17-juin
Fin floraison	23-juin	27-juin	25-juin	30-juin
Début véraison	15-août	17-août	16-août	26-août
DATES DE RECOLTE	03-oct	08-oct	08-oct	12-oct

VINIFICATION millésime 2013

Réception vendange	Double réception vendange. Pesée de la vendange. Sélection parcellaire en cuve (cépage, terroir, âge, ...)
Cuverie	60 % ciment 40 % 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	Au moins quatorze mois en barriques neuves à 15%, le reste à 2-3 ans (chêne français)

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 73 %	Merlot : 14 %	Cabernet Franc : 6 %	Petit Verdot : 7 %
---------------------------	---------------	----------------------	--------------------

ANALYSE

Alcool : 12,80°	Acidité totale : 3,50	IPT : 57	Anthocyanes : 437
-----------------	-----------------------	----------	-------------------

DEGUSTATION

Robe rouge aux reflets violacés, limpide et brillant. Le nez est très ouvert, *précis*, avec des notes de mûre, gelée de fruits noirs, jus de sureau, bois frais et épices. En bouche, l'attaque est franche. On y trouve des fruits frais, une jolie fraîcheur. Les tanins sont très soyeux, mais avec du caractère. Belle persistance aromatique

Propriétaire : Jean Merlaut | **Chef de Culture :** Patrick Frédéric | **Maître de chai :** Philippe Carmagnac | **Œnologue 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