

CHÂTEAU  
**GRUAUD LAROSE**  
Second Grand Cru Classé 1855  
**2024**

**Terroir :**

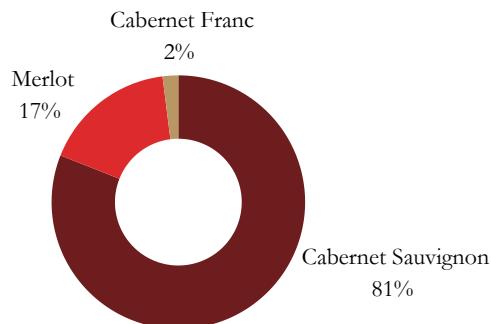
Âge moyen des vignes : 49 ans

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



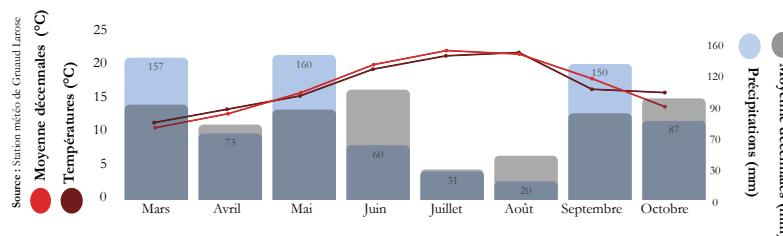
**Assemblage :**



**Alcool :** 12,39%

**pH :** 3,77

**Climat :**



Dès la mi-avril : des températures plus fraîches que la normale ont ralenti le développement végétatif des vignes.

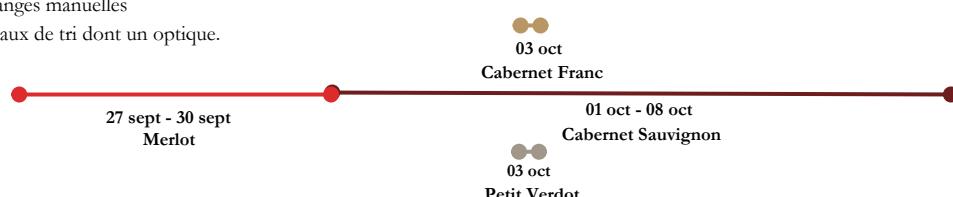
Septembre : marqué par de fortes pluies, ralentissant la maturation des raisins.

La patience a été la clé du succès, permettant d'atteindre une maturité optimale et de débuter les vendanges le 27 septembre.

**Vendanges :**

Vendanges manuelles

4 niveaux de tri dont un optique.



Un rythme de vendanges intensifié avec 12 jours de récolte.

**Vinification :**

Sélection **parcellaire** et **intraparcellaire** via l'utilisation des petites cuves de 55hl à 130hl



Cuves 100 % bois thermorégulées | Levures sélectionnées avec précision

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

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



18 mois en **barriques neuves à 95 %**

Chêne d'origine française



# SARGET DE GRUAUD LAROSE 2024

## Terroir :

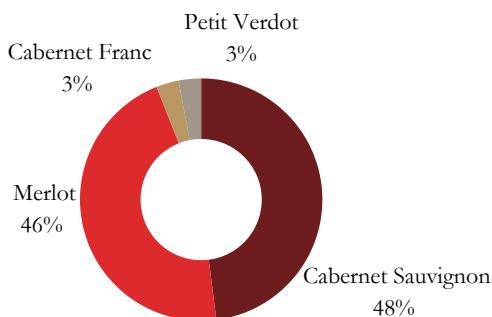
Âge moyen des vignes : 49 ans

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



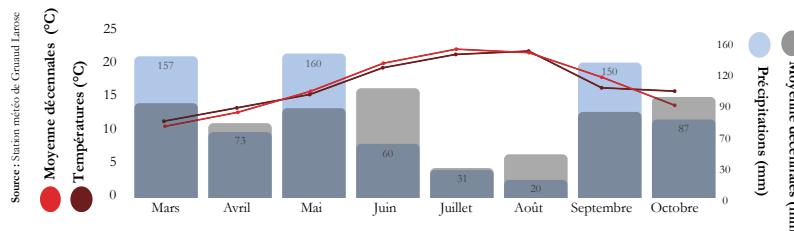
## Assemblage :



Alcool : 12,45%

pH : 3,55

## Climat :



Dès la mi-avril : des températures plus fraîches que la normale ont ralenti le développement végétatif des vignes.

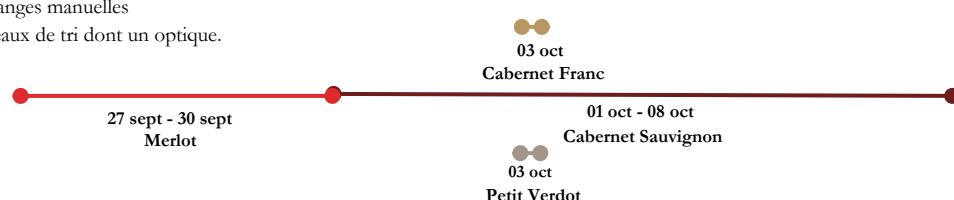
Septembre : marqué par de fortes pluies, ralentissant la maturation des raisins.

La patience a été la clé du succès, permettant d'atteindre une maturité optimale et de débuter les vendanges le 27 septembre.

## Vendanges :

Vendanges manuelles

4 niveaux de tri dont un optique.



Un rythme de vendanges intensifié avec 12 jours de récolte.

## Vinification :

Selection parcellaire et intraparcellaire via l'utilisation des petites cuves de 55hl à 130hl



Cuves 75% ciment thermorégulées | Levures sélectionnées avec précision

Températures de fermentation : 24°C - 28°C pour une extraction optimale des polyphénols

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

