

CHÂTEAU
GRUAUD LAROSE
Second Grand Cru Classé 1855
2024

Terroir :

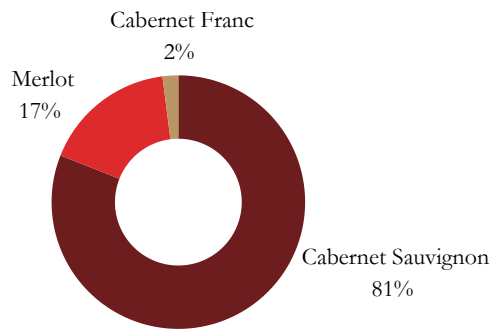
Âge moyen des vignes : 49 ans

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



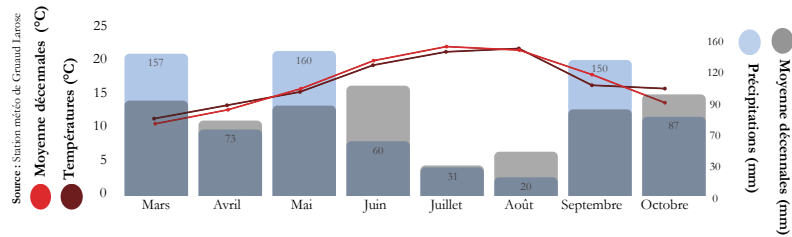
Assemblage :



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.

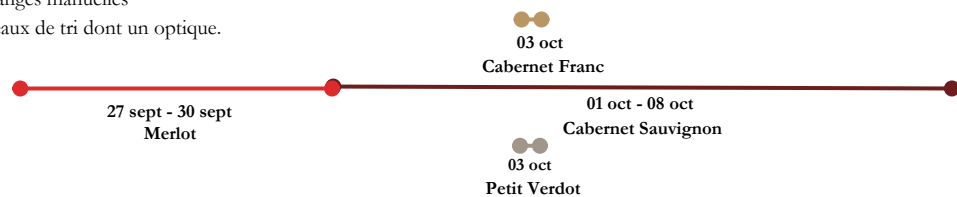
Septembre : marqué par de fortes pluies, ralentissant la maturation des raisins.

La patience a été la clé du succès, permettant d'atteindre une maturité optimale et de débiter 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 :

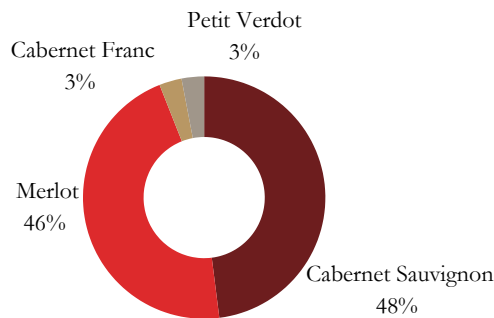
Âge moyen des vignes : 49 ans

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



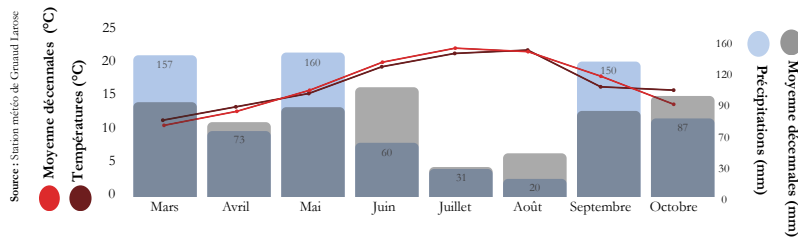
Assemblage :



Alcool : 12,45%

pH : 3,55

Climat :



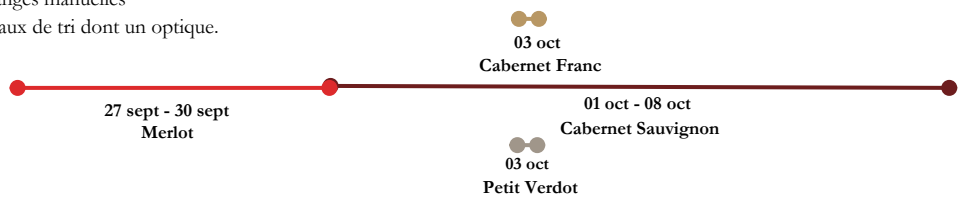
Dès la mi-avril : des températures plus fraîches que la normale ont ralenti le développement végétatif des vignes.

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 :

Sélection **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



Propriétaire : Jean Merlaut | Président : Nicolas Sinoquet | Directrice Technique: Virginie Sallette | Chef de Culture : Jules Dazey | Maître de Chai : Gautier Pointe

Château Gruaud Larose - 33250 Saint-Julien Beycheville-FRANCE - +33(0)5 56 73 15 20 - gl@gruaud-larose.com

www.gruaud-larose.com

