



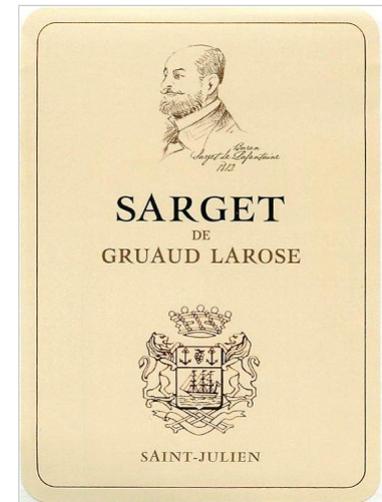
# SARGET DE GRUAUD LAROSE

## SAINT-JULIEN

### 2ND VIN DE CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

L'Abbé Gruaud, digne représentant de la Noblesse de Robe qui a symbolisé le Pré-révolutionnaire Ancien Régime de France, a dessiné l'histoire du château en 1725. Grâce à la famille de Joseph-Sébastien de Larose, gendre et héritier de l'Abbé Gruaud, le vin a non seulement accru sa réputation mais s'est aussi fait un nom : Gruaud Larose. Depuis 1997, la famille Merlaut a repris les rênes de ce cru. Ayant conservé sa taille d'origine, le Château Gruaud Larose fait partie des rares crus historiques du Médoc et plus que jamais honore son rang de Second Cru Classé en 1855. Année après année, chaque millésime rappelle que Gruaud révèle le sol, les tanins et le terroir, et que Larose est l'évocation de la poésie, des arômes et du bouquet.

Propriétaire	Jean Merlaut
Superficie	82 ha
Âge du vignoble	25 ans
Densité	10000 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 65% Merlot : 21% Cabernet franc : 13% Petit verdot : 1%
Terroir	Graves



#### Vinification

Reception vendange: double réception vendange. Pesée de la vendange. Selection parcellaire en cuve (cépage, terroir, age, . . ). Cuverie: 60% ciment, 40% bois (cuves thermo régulé) Fermentation alcoolique: Levurage, température de fermentation de 24 à 29°C, dégustation quotidienne de chaque cuve. Remontage: 1 volume fractionné en trois chaque jour pendant la fermentation jusqu'à 1020 de densité. Macération: 20 à 30 jours à température adapté; travail des lies sous marc pendant la macération post fermentaire.

#### Dégustation

Belle robe à reflets violet, noir, rouge. Nez puissant et fin (cerise, coing) accompagné d'un bois délicat. Note épicée et fraîcheur. L'attaque et souple, suave et gourmande. Bonne longueur avec des tanins bien présent, marqués. Belle finale aromatique.

#### Accords mets vin

Magret de canard au miel, rôti de boeuf en croûte.