

Sarget de Gruaud Larose

2de wijn van Ch. Gruaud Larose

Millésime :	2014
Appellatie :	Saint-Julien
Domein :	Château Gruaud Larose 2ème Grand Cru Classé

Sinds haar oprichting, in 1725, hebben 4 families aan het hoofd gestaan van Gruaud Larose. De familie Gruaud & Larose; Balguerie & Sarget; Cordier; Merlaut.

Oppervlakte :	82 ha
Druivensoorten :	70% Cabernet- Sauvignon 22% Merlot 4% Cabernet Franc 4% Petit Verdot

Gemiddelde leeftijd vd wijnranken :	25-30 jaar
--	------------

Dichtheid van de beplanting:	8 500 à 10 000/ha
-------------------------------------	-------------------

Bodem :	graves garonnaises
----------------	--------------------

Vinificatie :

Oogst vond plaats tussen 24 september en 11 oktober. Vinificatie in 60% betonnen vaten en 40% houten vaten onder temperatuurcontrole. Maceratie gedurende 20 à 30 dagen.

Rijping :	Gedurende 14 maanden in houten vaten (15% nieuw, rest van 2 à 3 wijn)
------------------	---

Alcohol percentage :	12.92%
-----------------------------	--------



21/05/2015 LE POINT (JACQUES DUPONT) : 14 / 20



Mûre, fruits noirs, bouche épicée, fruits mûrs, rond, tendre, souple, finale prune et épices.

10/04/2015 JAMESUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 90-91 / 100



Very attractive ripe and clean fruit here. Full body with compacted fruits and silky tannins. Second wine of Gruaud-Larose.

31/03/2015 WINE SPECTATOR (JAMES MOLESWORTH) : 86-89 / 100



The fleshy, forward-styled plum and blackberry fruit gets a shot of licorice for spine on the finish. Tasty, but frankly open-knit.

Sarget de Gruaud Larose

2de wijn van Ch. Gruaud Larose

Millésime :	2014
Appellation :	Saint-Julien
Domein :	Château Gruaud Larose 2ème Grand Cru Classé

Depuis sa création, en 1725, quatre familles se sont succédées à la tête de Gruaud Larose : les familles Gruaud et Larose ; les familles Balguerie et Sarget ; La famille Cordier et la famille Merlaut.

Superficie :	82 ha
Cépages :	70% Cabernet- Sauvignon 22% Merlot 4% Cabernet Franc 4% Petit Verdot

Âge moyen des vignes:	25-30 ans
Densité de la plantation :	8 500 à 10 000 pieds/ha
Sol :	graves garonnaises du quaternaire

Vinification :

Vendanges entre le 24 septembre et le 11 octobre. Vinification en cuves béton (60%) et cuves en bois (40%) thermo régulées. Macération pendant 20 à 30 jours.

Elevage :	14 mois en barriques neuves à 15%, le reste a 2-3 ans.
Taux d'alcool :	12.92%

