



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

1994

L'ANNEE CULTURALE 2004:

Depuis 1952, l'année 1994 se situe parmi les dix années les plus précoces!

Après deux mois chauds et humides, le mois de mars particulièrement chaud et sec favorisa un départ en végétation précoce et rapide.

La floraison se déroula dans de bonnes conditions climatiques. Juillet fut très chaud (plus deux degrés) et la mi véraison se situa le 08 août.

Les conditions précoces se sont maintenues pendant la maturation, et nous avons pu commencer les vendanges le 12 septembre.

LES VENDANGES : Elles sont manuelles comme toujours à Laroze. Nous avons ramassé des baies de raisin assez volumineuses aux peaux épaisses et avec des anthocyanes facilement extractibles ce qui est le gage d'une belle couleur dans les vins.

REVUE DE PRESSE : "C'est l'une des révélations de notre dégustation de 1994. La robe est belle. Simple d'abord au nez, il se complexifie avec des notes fruitées. Mais, c'est son naturel, sa franchise d'expression, la trame lisse des tanins comme son équilibre qui nous séduisent aujourd'hui comme demain. Il offre l'avantage de vieillir comme d'être prêt à boire dans trois ans." *La Revue du Vin de France. Septembre 1996.*

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 30 mai	Cabernets : 01 juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 08 août	Cabernets : 09 août	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSAGE	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 12 sept au 20 sept	Cabernets : du 21 sept au 26 sept	
RENDEMENT VITICOLE	48 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	30% bq neuves	30% bq 1 an	30% bq 2 ans
COLLAGE	1 ^{er} vin : oui	2 ^{ème} vin : oui	
FILTRATION	1 ^{er} vin : oui	2 ^{ème} vin : oui	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 1996		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 96 000 blles	2 ^{ème} vin : 24 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : %	2 ^{ème} vin : %	
ASSEMBLAGE (approximation)	% Merlots	% Cab. francs	% Cab. Sauv.

Sur le plan analytique :

Analyse du 15/02/1996

MASSE VOLUMIQUE		G/ml
TITRE ALCOOMETRIQUE	12.80	%/vol
SUCRES REDUCTEURS	1.7	G/l
EXTRAIT SEC		G/l
ACIDITE TOTALE	3.00	G(H ² SO ₄)/l
ACIDITE VOLATILE	0.58	G(H ² SO ₄)/l
PH	3.78	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	15	Mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	57	Mg/l
INDICE POLYPHENOLS TOTAUX	75	
RAPPORT ALCOOL / EXTRAIT REDUIT		
ACIDE SORBIQUE	Absence	

[Voir la revue de presse](#)

