



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

1995

BILAN CLIMATIQUE :

C'est une année marquée par sa précocité ; la floraison et la véraison ont une dizaine de jours d'avance par rapport à la moyenne.

La floraison très homogène laisse entrevoir une récolte relativement abondante.

Juillet et Août furent chauds et secs avec un peu moins d'heures d'insolation que 1990.

Le bon drainage des sols a permis aux racines de bien s'implanter en profondeur et de ne pas souffrir de ces conditions estivales en outre remarquables pour la maturation des fruits. Septembre est plus frais et pluvieux dans sa première quinzaine.

RECOLTE :

Nous avons commencé les vendanges dès la fin des précipitations de début septembre et avons récolté du 15 au 25 de ce mois. La météo fut clémente et les raisins de bonne constitution, bien mûrs et sains.

Nous avons inauguré cette année notre nouveau cuvier refait à neuf avec des cuves thermorégulées en acier inoxydable, de volume de 109 hl pour être plus précis dans nos assemblages ultérieurs.

ELEVAGE :

Classique de 12 mois en barriques dont le tiers de fûts neufs.

Soutirages trimestriels des barriques.

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 28 Mai	Cabernets : 01 Juin	
EFFEUILLAGÉ	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 15 au 22 sept	Cabernets : du 23 Sept au 25 Sept	
RENDEMENT VITICOLE	47 hl/ha		
DURÉE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	30% bq neuves	30% bq 1 an	30% bq 2 ans
COLLAGE	1 ^{er} vin : oui		
FILTRATION	1 ^{er} vin : oui		
MISE EN BOUTEILLES	Avril 1997		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 120 000 blles	2 ^{ème} vin : 32 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : 79 %	2 ^{ème} vin : 21 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	80 % Merlots	15 % Cab. francs	5 % Cab. Sauv.

Sur le plan analytique :

Analyse agrément du 12/04/2000

MASSE VOLUMIQUE	0.9918	G/ml
TITRE ALCOOMETRIQUE	13	%/vol
SUCRES REDUCTEURS	1,70	G/l
EXTRAIT SEC	27.6	G/l
ACIDITE TOTALE	2.80	g(H ² SO ₄)/l
ACIDITE VOLATILE	0,41	g(H ² SO ₄)/l
PH	3,89	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	8	Mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	56	Mg/l
INDICE POLYPHENOLS TOTAUX		
RAPPORT ALCOOL / EXTRAIT REDUIT	3.9	
ACIDE SORBIQUE	Absence	

[Voir la revue de presse](#)

