



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

1996

BILAN CLIMATIQUE :

Après un débourrement tardif et de faibles gelées début avril, le développement des rameaux laissait entrevoir une récolte abondante de par le nombre de grappes existantes ; ceci se confirma par une floraison très rapide et homogène, gage d'une maturité régulière au moment des vendanges.

L'été chaud, humide et très ensoleillé favorisa une très bonne activité de la photosynthèse entraînant une importante accumulation des sucres.

Une des caractéristiques du millésime 1996 est la maturation lente mais très régulière des raisins, consécutive à des températures peu élevées en août et particulièrement fraîches en septembre.

RECOLTE :

La météo de septembre nous fit décider de cueillir les grappes du 23 septembre au 04 octobre.

La pratique de l'éclaircissage nous a permis de réduire le volume de récolte et les risques de botrytis. Nous avons peaufiné la concentration en pratiquant des saignées lors de l'encuvage.

La richesse en sucre des raisins est très bien équilibrée par des acidités correctes qui laissent prévoir un développement harmonieux au vieillissement.

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 : 02 Juin	Cabernets : 07 Juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 10 Août	Cabernets :	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 23 au 28 sept	Cabernets : du 30 Sept au 04 Oct	
RENDEMENT VITICOLE	48.5 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		
FILTRATION	1 ^{er} vin : oui		
MISE EN BOUTEILLES	Avril 1998		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 110 000 blles	2 ème vin : 51 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{eme} VIN	1 ^{er} vin : 69 %	2 ème vin : 31 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	80 % Merlots	15 % Cab. francs	5 % Cab. Sauv.

Sur le plan analytique :

Analyse agrément du 26/05/1999

MASSE VOLUMIQUE	0.9920	G/ml
TITRE ALCOOMETRIQUE	13.05	%/vol
SUCRES REDUCTEURS	1,75	G/l
EXTRAIT SEC	27.90	G/l
ACIDITE TOTALE	3.00	g(H ² SO ₄)/l
ACIDITE VOLATILE	0,53	g(H ² SO ₄)/l
PH	3,80	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	14	Mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	82	Mg/l
RAPPORT ALCOOL / EXTRAIT REDUIT	3.8	
ACIDE SORBIQUE	Absence	

[Voir la revue de presse](#)



