



Château Laroze
GRAND CRU CLASSÉ

CHATEAU LAROZE

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

FICHE MILLESIME

2001

BILAN CLIMATIQUE :

Un hiver particulièrement arrosé a permis une bonne reconstitution des nappes phréatiques. Le mois de mai marque le retour d'un temps ensoleillé, chaud et sec. Ces conditions ont permis à la vigne de rattraper son retard et de fleurir de manière rapide et homogène.

Une matinée gélive d'avril a fait des dégâts limités sur trois parcelles.

La pression des maladies de la vigne a été plutôt faible dans l'ensemble.

Le mois de juillet arrosé plus que de coutume a favorisé la pousse de la vigne et retardé d'autant la maturation des raisins ; celle ci a pu se faire dans de bonnes conditions grâce à une belle fin de saison.

RECOLTE :

Plus tardive que les précédentes années (précoces) elle s'est déroulée dans de très bonnes conditions avec une parfaite maturité et un bon état sanitaire des raisins.

ELEVAGE :

Classique de 12 mois en barriques dont la moitié de fûts neufs.

Le vin a été élevé sur lies fines sans soutirage des barriques.

Pratique maîtrisée de la microoxygénation.

ASSEMBLAGE DEFINITIF :

Merlot :	75 %
Cabernet Franc :	23 %
Cabernet Sauvignon :	2 %

Le millésime en chiffres :

DATES MI FLORAISON	Merlots : 02 Juin	Cabernets : 02 Juin	
DATES MI VERAISON	Merlots : 11 août	Cabernets : 18 août	
EFFEUILLAGE	Oui		
ECLAIRCISSEMENT	Oui		
DATES DE RECOLTE	Merlots : du 24 au 28 sept	Cabernets : du 01 au 04 Oct	
RENDEMENT VITICOLE	43 hl/ha		
DUREE ELEVAGE BQ	12 mois		
% BQUES NEUVES	50% bq neuves	50% bq 1 an	
COLLAGE	1 ^{er} vin : Non	2 ^{ème} vin : Non	
FILTRATION	1 ^{er} vin : Filtration sur terre	2 ^{ème} vin : Filtration sur terre	
MISE EN BOUTEILLES	Avril 2003		
NOMBRE DE BOUTEILLES	1 ^{er} vin : 89 000 blles	2 ^{ème} vin : 24 000 blles	
% 1 ^{er} et 2 ^{ème} VIN	1 ^{er} vin : 79 %	2 ^{ème} vin : 21 %	
ASSEMBLAGE (approximation)	85% Merlots	12% Cab. francs	3% Cab. Sauv.

[Voir la revue de presse](#)



Château Laroze

BP 61
33330 SAINT EMILION
<http://www.laroze.com>
Tél: 33 (0) 557 247 979
Fax: 33 (0) 557 247 980