

Château Gruaud Larose

Saint Julien 2005

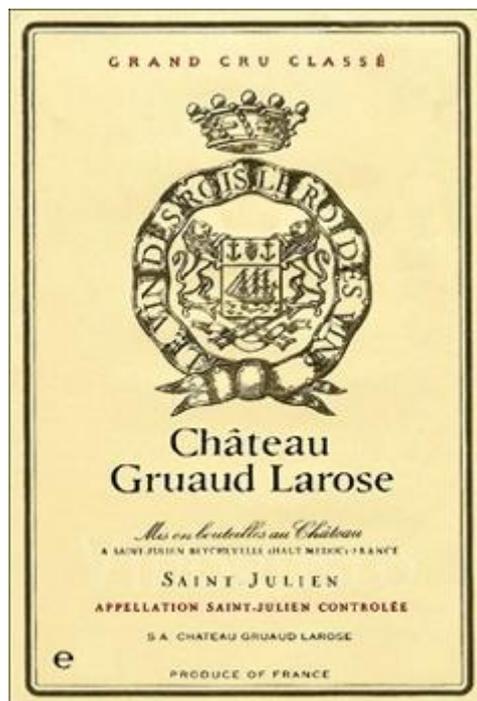
Vin : Saint Julien Château Gruaud Larose 2005

Région : Bordeaux

Appellation : Saint-Julien

Cépages : 57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7,5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1,5% Malbec

Présentation : Domaine de 80 hectares, situé à Saint-Julien Beychevelle, sur sols de graves et de colluvions, classé deuxième grand cru du médoc. Vignes âgées d'une quarantaine d'années en moyenne. Propriété de la famille Merlaut.



Culture : Densité de plantation de 8.000 à 10.000 pieds à l'hectare. Rendements de 50 à 60 hectolitres à l'hectare.

Vinification : Fermentations à 31/33 degrés, avec levures indigènes. Cuvaïson de 21 à 35 jours en cuve thermorégulées de bois et de béton. Achèvement des fermentations malolactiques en fûts pour la moitié de la récolte. Elevage de 16 à 18 mois en fûts renouvelés par tiers à chaque millésime.

Dégustation : Robe très sombre. Nez puissant de fruits rouges. En bouche, le vin est plein, gras et riche. Auparavant un peu trop massif, les vins produits par ce domaine s'expriment désormais bien

plus en finesse.

Apogée : 2012 - 2035

Service : 15 à 18°C (carafer 1h ou 2h avant le repas, si le vin est jeune)

Accompagnement idéal : Quenelles aux morilles, salade périgourdine, côte de bœuf à la moelle, pâté de gibier, pintade aux raisins, civet de lapin, lièvre à la royale, saint-jacques aux cèpes, pigeonneau rôti...

Prix : En 2012, 70 € en caviste.

