

SARGET DE GRUAUD LAROSE



Saint-Julien

PRIMEURS Millésime 2023



Le Vin des Rois, le Roi des Vins

Assemblage : Cabernet Sauvignon 52% - Merlot 40,5%
Cabernet Franc 4% - Petit Verdot 3,5%
Vendanges : Du 11 septembre au 3 octobre 2023
Degré : 12,5%

Le vivant au coeur de notre quotidien

Certifié Agriculture Biologique depuis août 2022

Le domaine

- . Propriété familiale de Jean Merlaut depuis 1997, le vignoble, de 82 hectares d'un seul tenant, est identique à celui du classement de 1855
- . Le terroir est un plateau constitué à 80% de graves günziennes du Quaternaire, déposées il y a plus de 600 000 ans
- . Restructuration du vignoble depuis plus de 15 ans avec optimisation du couple cépage / terroir
- . Pôle oenotouristique avec vue sur le vignoble et l'estuaire de la Gironde

A la vigne, favoriser un écosystème durable

- . Agro-écologie avec plantation de haies et de micro-forêts Miyawaki
- . Eco-pâturage avec 300 brebis élevées sur la propriété
- . Pratiques biodynamiques
- . 4 ruches renforcent la biodiversité animale et végétale

Au chai, précision et quête d'excellence

- . Sélection parcellaire et intra-parcellaire
- . Vendanges manuelles avec 4 niveaux de tri (dont 1 par système optique)
- . Vinification 50% en cuves bois et 50% en cuves ciment
- . Elevage 12 mois dont 15% en barriques neuves, chêne 100% français

Sarget de Gruaud Larose, l'exubérance du fruit

- . Robe rubis, vive et brillante
- . Nez de fruits rouges souligné de notes de poivre frais
- . Un vin gourmand et puissant, offrant une finale aux tanins de velours

Bouteille cirée depuis le millésime 2021

