



SARGET DE GRUAUD LAROSE

Saint-Julien



Le vivant au coeur de notre quotidien

Premier millésime certifié en Agriculture Biologique



MILLÉSIME 2022

Assemblage : Cabernet Sauvignon 49% - Merlot 44% - Petit Verdot 4%
Cabernet Franc 3%

Vendanges : du 7 au 24 septembre 2022

Degré : 13,5%

LE DOMAINE :

Propriété familiale de Jean Merlaut depuis 1997, le vignoble, 82 hectares d'un seul tenant est identique à celui du classement de 1855.

Le terroir est un plateau constitué à 80% de graves issues de la Garonne, déposées depuis plus de 600 000 ans. Restructuration du vignoble en cours avec optimisation du couple cépages / terroir.

Age moyen des vignes : 48 ans

A la vigne, favoriser la biodiversité animale et végétale

- . Agro-écologie avec plantation de haies et d'une micro forêt Miyawaki
- . Eco-pâturage avec 100 brebis élevées sur la propriété
- . Pratiques biodynamiques

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% cuve bois et 50% cuve ciment
- . Elevage 12 mois dont 15% en barriques neuves, chêne 100% français

SARGET DE GRUAUD LAROSE : Le vin des rois, le roi des vins

- . Etiquette « Papillons » pour célébrer le premier millésime Bio
- . Bouteille cirée depuis le millésime 2021
- . Pôle oenotouristique avec vue sur le vignoble et l'estuaire de la Gironde

