



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2010

Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux

(55% de la production de vin blanc)

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves sableuses sur socle calcaire

Superficie :

11,5 ha en Blanc

Assemblage :

85% sauvignon blanc, 15% sémillon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

25 ans

CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Sémillon : taille à Cot

Sauvignon : taille en Guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert

Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes

Vinification :

Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois

Elevage :

11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension.

Collage :

Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 25 000 bouteilles

Distribution :

95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers



DÉGUSTATION

Date de vendange : 3 septembre au 15 septembre

Couleur or sombre brillant.

Magnifique complexité aromatique sur des notes de fruits murs, d'épices et d'agrumes.

La bouche est pleine, droite, construite sur la longueur, très bel équilibre entre volume et fraîcheur.