



**CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION**



Un grand millésime classique du Château Larrivet Haut-Brion qui commence à ce révéler.

2016 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Hivers et printemps très pluvieux qui ont permis de recharger les nappes phréatiques.

Été chaud et sec mais avec des nuits relativement fraîches.

Début septembre, épisode pluvieux permettant de peaufiner la maturation des raisins.

Vendanges sous des conditions climatiques ensoleillées, sans pluie, permettant la parfaite maturation des cabernets jusque fin octobre.

Au total, le millésime 2016 est l'archétype du grand millésime classique de Bordeaux : concentré, coloré, aromatique et parfaitement équilibré. Il est fait pour durer.

DATES DE VENDANGES: 12 septembre au 20 septembre

ELEVAGE: Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies fines en suspension par bâtonnage ou roulage.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.0 %

ASSEMBLAGE: 74% Sauvignon blanc, 26% Sémillon

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 9 ha

TYPE DE SOLS: Graves sableuses sur socle calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes.

TRI: Manuel

VINIFICATION: Débourage pendant 48h dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification en barriques neuves (60 %), petits foudres en bois (40 %).

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur or pale brillante.

Le nez est plein de nuances, mêlé de légères notes tourbées, de fleurs séchées (camomille, tilleul) et de peau d'agrumes.

A l'attaque la bouche est saline, puis elle apparait ronde soutenue par une belle tension et de beaux amers.

A déguster avec un poisson fumé ou des fromages avec des cristaux de sel.