



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2006

Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan

Grand Vin de Bordeaux

(65% de la production de vin rouge)



LE VIGNOBLE

Lieu :

Nature du sol :

Superficie :

Encépagement :

Densité de plantation :

Age moyen du vignoble :

Léognan

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

57% merlot, 40% cabernet sauvignon & 3% cabernet franc

7 700 pieds à l'hectare

25 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Vendange :

Vinification :

Elevage :

Collage :

Mise en bouteille :

Production annuelle :

Distribution :

Taille en guyot double.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage

Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines

Dans un chai climatisé, soutirage tout les trois mois, élevage à 40 % en barriques de chêne français neuves et 60 % de barrique d'un vin pendant 14 à 18 mois

Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille

A la propriété

Environ 180 000 bouteilles

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

DÉGUSTATION

Assemblages : 40 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon & Date de vendange : 18 sept au 4 oct

La robe est intense et rubis, de légers reflets pourpres. Le vin marque les parois du verre et semble gras.

Le nez est fruité, fumé, grillé. L'aération révèle un fruit mûr et flatteur.

La bouche est ample, charpentée, racée, mais le vin est déjà accessible. Les tanins sont fins et serrés, très élégants. L'élevage marque normalement le vin. La fin de bouche est fumée, cendrée.

ACCORDS METS ET VINS

Viande rouge, agneau, rôtis ou grillés, Côte de bœuf de Bazas grillée, Côte d'agneau rôti