



## CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2009

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

Vendange manuelle en cagettes et mécanique à maturité parfaite, 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 tous les trois mois, élevage à 1/3 en barriques de chêne français neuves, 1/3 en de barrique d'un vin et 1/3 en de barrique de deux vins 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** (le 20/09/2017)

**Assemblages : 35 % Merlot, 65 % Cabernet Sauvignon**

**Vendange : 24 sept au 14 oct**

Couleur rubis sombre, légers reflets bruns sur le disque.

Le nez est très mûr sur le fruit noir compoté avec des arômes d'épices orientales.

La bouche est impressionnante, charnue et chaude, large et puissante.