



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION 2016

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(35% de la production de vin rouge)

Etiquette réservée au marché traditionnel



LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice argileuse

Superficie :

61 ha en rouge

Assemblage :

70% merlot, 30% cabernet sauvignon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

30 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage,
vendanges en vert

Vendange :

Mécanique avec tri embarqué, tri optique avant foulage

Vinification :

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

Elevage :

Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par
tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14
mois

Collage :

Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour
la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 80 000 bouteilles

Distribution :

Restaurants, cavistes et particuliers

DÉGUSTATION (24/10/2018)

Couleur franche, rubis foncé, brillante.

Le premier nez est encore discret sur des arômes de framboises écrasées. Il s'ouvre sur des notes plus profondes de fruits noirs et de noisettes torréfiées. La finale complexe et élégante est sur les épices et le café grillé.

L'attaque en bouche est pleine et dense. Le milieu de bouche est charnu et juteux avec une finale bien pleine construite autour de beaux tanins soyeux et murs.

Une très belle réussite.