



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 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 à la Grande Distribution



LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice argileuse
<u>Superficie :</u>	61 ha en rouge
<u>Assemblage :</u>	70% merlot, 30% cabernet sauvignon
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	30 ans

CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
<u>Vendange :</u>	Mécanique avec tri embarqué, tri optique avant foulage
<u>Vinification :</u>	Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois
<u>Collage :</u>	Collage à l'albunmine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 80 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	Réservée à la grande distribution



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.