

■ Château Larrivet Haut-Brion

PESSAC-LÉOGNAN



Le château produit avec régularité, depuis déjà quelques millésimes et avec les conseils de l'œnologue Michel Rolland, des vins de très belle facture. Doté d'un beau terroir sur les hauteurs de Léognan, non loin de Haut-Bailly, le cru bénéficie également d'un outil de vinification moderne. Tout est mis en œuvre pour proposer, en blanc comme en rouge, un vin généreux et ample en bouche, qui se montre rapidement séduisant, capable également de vieillir harmonieusement.

Les vins : le rouge 2007 est réussi, racé et plein, dominé par de beaux cabernet-sauvignon. Le 2006 est compact mais profond. Séduisant, le 2005 propose une belle matière et un fruit mûr. En blanc, le 2007 est éblouissant, combinant gras et nervosité. Le 2006 est tendre et savoureux, bénéficiant d'un bel élevage. Le 2005 demeure pour sa part plein et suave en bouche.

<input type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2008	prim.	16
<input checked="" type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2008	prim.	16
<input type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2007	37 €	16,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2007	n.c.	16
<input type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2006	35 €	14,5
<input checked="" type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2006	27 €	15
<input type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2005	33 €	15
<input checked="" type="checkbox"/>	Pessac-Léognan 2005	n.c.	16

Rouge : 50 hectares.

Merlot 50 %, Cabernet-sauvignon 45 %, Cabernet franc 5 %.

Blanc : 10 hectares.

Sauvignon 60 %, Sémillon 40 %.

Production moyenne : 300 000 bt/an.

