



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 1998

Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux
(50% de la production de vin blanc)



LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse
<u>Superficie :</u>	72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc
<u>Encépagement :</u>	19% sémillon, 81% sauvignon
<u>Densité de plantation :</u>	7 000 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	20 ans

CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Sémillon : taille à Cot Sauvignon : taille en Guyot double Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert
<u>Vendange :</u>	Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes
<u>Vinification :</u>	Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois
<u>Elevage :</u>	11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension
<u>Collage :</u>	Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 25 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

DÉGUSTATION

Assemblages : 68 % sauvignon, 30 % sémillon, 2 % muscadelle & Date de vendange : du 08 au 22 septembre

Belle robe dorée limpide et brillante.

Le nez s'ouvre sur des notes très raffinées de fleurs séchées et de miel. A l'aération on retrouve la noisette et le curry, l'ensemble laisse une impression de grande élégance.

La bouche est suave avec encore une belle fraîcheur, la finale est longue portée par un bel équilibre entre douceur et minéralité.

ACCORDS METS ET VINS

Grand vin de haute gastronomie qui se mariera avec les mets les plus raffinés : foie gras aux épices douces, ris de veau aux morilles, poularde demi-deuil.

Prix de vente conseillé : 26 €



• SERVICE DE PRESSE kingcom
• Cécile Lenne – Adeline Berthaux
• c.lenne@kingcom.fr – a.berthaux@kingcom.fr
• TEL : 01 40 40 50 00