



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2002

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 (avril 2009)

Assemblages : 70 % Sauvignon, 30 % Sémillon & Date de vendange : 11 septembre au 20 septembre

La robe du vin est dorée, le liquide est dense.

Le nez présente des notes d'évolution qui apportent des arômes de miel, de champignons qui l'emportent sur un fruit encore présent.

La bouche évoque les fruits blancs et jaunes confits, les fruits exotiques avec une finale harmonieuse et pure.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes blanches et abats blancs crévés, jambons de grande race (Jabugo)

Ris de veau à la crème, Côte de Veau crémée aux champignons, Fromages à pâte dure affinés : vieux comté

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