



## CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2005

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

(55% de la production de vin blanc)

### LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc

Encépagement :

20% sémillon, 80% sauvignon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans



### CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Sémillon : taille à Cot

Sauvignon : taille en Guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert

Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes

Vinification :

Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois

Elevage :

11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension.

Collage :

Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 25 000 bouteilles

Distribution :

95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

### DÉGUSTATION (avril 2009)

**Assemblages : 75 % Sauvignon, 25 % Sémillon & Date de vendange : 5 septembre au 8 septembre**

Le vin présente une robe or jaune. Le liquide est dense.

Le nez dévoile des arômes de fruit mûr/compoté. Notes de champignons.

En bouche, le vin est rond, gras, dense autour d'arômes de citron confit et de fruits jaunes.

La finale est très longue, boisée et caramélisée.

### ACCORDS METS ET VINS

Accords originaux pour un millésime qui se distingue dans la lignée des blancs Larrivet Haut-Brion.

Cuisine exotique sophistiquée, Cuisine Thaïlandaise en sauce, Plats à base de lait de coco

Homard à l'armoricaine, Canard à l'orange, Foie gras en terrine