



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2011

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

(55% de la production de vin blanc)

LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves sableuses sur socle calcaire
<u>Superficie :</u>	11,5 ha en Blanc
<u>Assemblage :</u>	70% sauvignon blanc, 30% sémillon
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	25 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 de chêne français (70%) et œuf béton (30%) 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 13 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers



DÉGUSTATION

Date de vendange : 24 aout au 6 septembre

Robe jaune vif, brillante.

Nez puissant avec de la vanille, de l'abricot et de l'ananas ; il finit sur des notes minérales.

Bouche bien structurée, équilibrée, puissante, très bonne longueur fraîche et complexe.