



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2017

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>	9 ha en Blanc
<u>Assemblage:</u>	65% sauvignon blanc, 35% 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 48h dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification en barriques neuves (50 %), petits foudres en bois (30 %) et Oeufs béton (20 %).
<u>Eleavage :</u>	Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies en suspension par bâtonnage ou roulage
<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 (14/11/2019)

Date de vendange : 31 août et 4/5 septembre

Belle couleur or clair, brillante et vibrante.

Premier nez intense, surprenant par son intensité et ses notes exotiques. A l'évolution, il se développe sur, des notes d'agrumes, de litchi et de pamplemousse, avec un côté minéral, pierre à fusil, très original.

La bouche est pleine, large mais sans lourdeur, le milieu de bouche puissant laisse apparaître les notes fruités qui soutenait le nez. Une très belle acidité vient dynamiser cette matière, et resserre la bouche sur une finale énergique.