



## CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2018

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>	75% sauvignon blanc, 25% 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 (24/02/2020)

Jolie couleur or clair, limpide et brillante.

Le premier nez est intense, marqué par des notes de fruits jaunes et d'épices. A l'évolution, il se complexifie sur des notes d'agrumes, de miel d'acacia et de tilleul.

La bouche attaque large mais sans aucune lourdeur.

Le milieu de bouche est puissant avec des notes fruitées et pâtisseries.

La finale en bouche ressort minérale, fraîche et sapide avec de beaux amers.