



## 2020 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

---

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** La récolte de 2020 a été la plus précoce depuis 10 ans. Un hiver doux et pluvieux a mis en route la saison de croissance avec trois semaines d'avance et a accéléré la croissance des feuilles au printemps.

**DATES DE VENDANGES:** Du 21 au 27 août.

**ELEVAGE:** Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies fines en suspension par bâtonnage ou roulage.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 13.94 %

**ASSEMBLAGE:** 83% Sauvignon blanc, 17% Sémillon

### LE VIGNOBLE

---

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 9 ha

**TYPE DE SOLS:** Graves sableuses sur socle calcaire

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 30 Ans

**VENDANGES:** Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes.

**TRI:** Manuel

**VINIFICATION:** Débourbage pendant 48h dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification en barriques neuves (50 %), petits foudres en bois (50 %).

**NOTES DE DÉGUSTATION:**

Jolie couleur or clair, limpide et brillante. Le premier nez est fin et délicat. Après aération, des notes florales ( chèvrefeuille) et d'abricot compoté aux amandes se révèlent avec éclat. L'attaque est franche, et à la fois, le vin est plein de rondeurs. Les arômes de zest sec d'agrumes contribuent à la sapidité du vin. La salinité qui marque subtilement la fin de bouche est une des marques de fabrique de la propriété.

  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION