



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