



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2000

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

(65% de la production de vin rouge)

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

Encépagement :

57% merlot, 40% cabernet sauvignon & 3% cabernet franc

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

25 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage

Vinification :

Parcelle en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidiens, délestages, macération de 3 à 5 semaines

Elevage :

Dans un chai climatisé, soutirage tous les trois mois, élevage à 40 % en barriques de chêne français neuves et 60 % de barrique d'un vin pendant 14 à 18 mois

Collage :

Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 180 000 bouteilles

Distribution :

95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

DÉGUSTATION

Assemblages : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon

Date de vendange : 21 septembre au 10 octobre

Le vin présente une robe rubis très foncée, opaque.

Le nez est intense et complexe : fruits noirs, notes fumées et grillées, tabac.

La bouche est charpentée, puissante, et d'une grande longueur.

ACCORDS METS ET VINS

Gibier à poils, Chevreuil, lièvre, biche en sauce grand veneur, Tournedos Rossini

Chocolat noir à croquer