



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2007

Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan

Grand Vin de Bordeaux

(65% de la production de vin rouge)

LE VIGNOBLE

Lieu :

Nature du sol :

Superficie :

Encépagement :

Densité de plantation :

Age moyen du vignoble :

Léognan

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

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

7 700 pieds à l'hectare

25 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Vendange :

Vinification :

Elevage :

Collage :

Mise en bouteille :

Production annuelle :

Distribution :

Taille en guyot double.

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

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

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

A la propriété

Environ 180 000 bouteilles

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

DÉGUSTATION

Assemblages : 43 % Merlot, 55 % Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet franc

Robe rubis foncé, brillante. Le nez est net et frais, il s'ouvre sur les petits fruits rouges mûrs (cerise, framboise, groseille) et se complexifie à l'agitation sur des notes fumées et toastées. A l'agitation, la finale libère des arômes de réglisse et d'épices. La bouche est ronde et croquante, avec un beau velouté laissant une agréable sensation de plénitude et d'équilibre, la finale est soyeuse. Joli vin de moyenne garde à déguster sur son fruit.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes et poissons grillés.

Cuisine exotique : un sauté de porc aux pruneaux sauce soja.