



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2011
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux
(65% de la production de vin rouge)



LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice argileuse
<u>Superficie :</u>	61 ha en rouge
<u>Assemblage :</u>	59 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon et 4% Cabernet Franc
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	30 ans



CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
<u>Vendange :</u>	Vendange manuelle en cagettes et mécanique à maturité parfaite, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage
<u>Vinification :</u>	Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage tous les trois mois, élevage à 1/3 en barriques de chêne français neuves, 1/3 en de barrique d'un vin et 1/3 en de barrique de deux vins pendant 14 à 18 mois
<u>Collage :</u>	Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 160 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

DÉGUSTATION

Date des vendanges : du 12 au 26 septembre

Robe sombre et dense, rubis à reflets bleus.

Le premier nez apparaît floral et fruité (note de fruits rouges écrasés dominante).

Il s'ouvre sur des arômes empyreumatiques mêlant le zan, le toasté et les épices.

La structure en bouche est agréable, ronde et charnue, avec des tanins soyeux et bien extraits.

La finale est longue, sur le fruit rouge, les épices et la note grillée/toastée du cabernet sauvignon, expression caractéristique des grands terroirs de Pessac Léognan.

Vin classique, à boire dans quatre à dix ans.