



**CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION**



Beau millésime pour le merlot. Le fruité et la rondeur mis en valeur.

## 2011 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** Avec son véritable été au printemps, sa précocité inhabituelle, son manque d'ensoleillement en juillet, son mois d'août plus humide que la moyenne et un été retrouvé aux portes de l'automne, 2011 offre une drôle de climatologie dont les conséquences étaient imprévisibles.

**DATES DE VENDANGES:** du 12 au 26 septembre

**ELEVAGE:** Cave climatisée, soutirage traditionnel. Vieillessement de 14 à 18 mois dans 1/3 de fûts de chêne neufs, 1/3 de fûts de chêne neufs utilisés précédemment pour le premier âge et 1/3 de fûts de chêne neufs utilisés précédemment pour le deuxième âge.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 13.5 %

**ASSEMBLAGE:** 59% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc

### LE VIGNOBLE

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 61 ha

**TYPE DE SOLS:** Gravier recouvrant un sol à matrice argilo-sableuse (entre 2 et 4 mètres de profondeur), recouvrant un sous-sol calcaire.

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 35 Ans

**VENDANGES:** Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, triés sur table avant éraflage puis tri optique.

**TRI:** Optique

**VINIFICATION:** Parcelle en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines)

### NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe rubis foncé, dense, avec des reflets bleus.

Le nez révèle des arômes floraux et fruités, avec une touche de fruits rouges écrasés qui ressortent. Des arômes fumés apparaissent ensuite avec un mélange de réglisse, de pain grillé et d'épices.

En bouche, la structure est agréable, ronde et charnue avec des tanins soyeux et bien extraits. La finale est longue avec des saveurs de fruits rouges, d'épices et une note grillée de Cabernet Sauvignon, caractéristique des vins issus des grands terroirs de Pessac-Léognan. Un vin classique, à déguster dans quatre à dix ans.