



**CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2013**  
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 argileuse

Superficie :

61 ha en rouge

Assemblage :

**35 % merlot, 56 % cabernet sauvignon & 9% 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  
**Vendange manuelle en cagettes et mécanique à maturité parfaite**, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage

Vinification :

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

Elevage :

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

Collage :

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

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 160 000 bouteilles

Distribution :

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



**DÉGUSTATION (le 20/09/2017)**

Date des vendanges : du 30 septembre au 15 octobre

Couleur rubis.

Au départ le nez est discret, assez fin et racé. On y retrouve des arômes fumés ; caractéristiques de l'expression aromatique du Cabernet Sauvignon sur le terroir de Pessac Léognan.

La bouche est en demi-corps, souple et fruitée.