



**CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2014**  
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

Encépagement :

45 % **merlot**, 48 % **cabernet sauvignon** &  
7% **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 :

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 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 19 septembre au 18 octobre

Couleur profonde rubis sombre

Le nez est un peu fermé, il s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, d'épices et des notes empyreumatiques.

Beau volume en bouche à l'attaque, c'est plein et charnu. Les tanins sont encore un peu courts, la longueur viendra au vieillissement en bouteille.