



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2015
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 :

33 % merlot, 62 % cabernet sauvignon et 5% cabernet franc

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

30 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert

Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cassettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique

Vinification :

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

Elevage :

Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en 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 18 septembre au 7 octobre

Couleur rubis sombre à reflets purpurins.

Nez expressif de fruits noirs mûrs complexifié par des notes fumées et réglissées.

La bouche est longue et charnue, sans creux. Les tanins sont soyeux. Très grand vin parfaitement équilibré.