



Le gel épargne nos plus beaux terroirs, le millésime 2017 en rouge est une épure du style du Château Larrivet Haut-Brion.

2017 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Hiver froid et sec, avec un épisode de pluie en février/ mars. Avril a été marqué par un gel historique, mais retour du printemps en mai, ce qui a permis une floraison précoce et rapide. Été exceptionnellement sec.

DATES DE VENDANGES: Du 13 au 28 septembre 2017

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.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.5 %

ASSEMBLAGE: 12% Merlot, 65% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graves profondes à matrice argileuse

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries 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:

Couleur limpide rouge sombre.

Premier nez intense ou de fines notes torréfiées de cèdre et de Moka se mêlent à des parfums plus subtils de fleurs.

A l'aération, les notes florales se précisent et une délicate note de violette apparaît.

L'attaque marquée par la suavité se reprend vite pour dérouler des notes de réglisses et de fruits noirs. La bouche s'étire sur des tanins onctueux ou les notes fumées viennent rappeler la signature du terroir de LHB et la dominance des cabernets. La finale juste et rectiligne laisse envisager un joli potentiel de garde.

LHB
CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION