



Cette cuvée a été nommée d'après notre « jardin millésimé » situé au cœur du parc de 12 hectares de la propriété.

A l'image d'un jardin anglais, nos vins s'affranchissent des codes.

Tel notre jardin, l'assemblage final est une composition. Un hymne à la pureté aromatique et à la fraîcheur.

2020 LE JARDIN DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC

PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES : La récolte de 2020 est la plus précoce depuis 10 ans. Un hiver doux et pluvieux a mis en route la saison de croissance avec trois semaines d'avance et a accéléré la croissance des feuilles au printemps.

DATES DES VENDANGES: Du 21 au 27 août.

ELEVAGE: En oeufs bétons et petits foudres en bois pendant 11 mois avec remise régulière des lies en suspension.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.5%

PH: 3.23

ASSEMBLAGE: 100% Sauvignon blanc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 9 ha

TYPE DE SOLS: Graves sableuses sur socle calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION: 7700 Pied/ha

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en calettes.
TRI: Manuel

VINIFICATION: Débourage à froid pendant 48 heures dans de petites cuves ions thermo-régulées. Vinification dans des oeufs en bétons et des petites foudres en bois

NOTES DE DEGUSTATION :

L'expression très pure est caractérisée par le jus de citron bien frais et les notes de fruits jaunes mûrs. L'allure tonique de ce vin est assortie d'un beau volume.



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION