



**IHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION



Sélection parcellaire et élevage en oeufs béton et cuves bois.  
A l'image de 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

ASSEMBLAGE: 100% Sauvignon blanc

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.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.5%

### LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 9 ha

TYPE DE SOLS: Graves sableuses sur socle calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES: 25 ans

### VINIFICATION

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

TRI: Manuel

VINIFICATION: Débourage à froid pendant 48 heures dans de petites cuves thermo-régulées.

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

### 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.