



# LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2007

Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan  
Grand Vin de Bordeaux

**Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion**  
(45 % de la production de vin blanc)



**Etiquette réservée au marché traditionnel**

## LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc

Cépages :

80 % sauvignon & 20% sémillon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans



## CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en Guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert  
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes

Vinification :

Débourbage à froid (6-8°) pendant 48 heures dans de petites cuves béton. Vinification en cuves béton thermo-régulées

Elevage :

11 mois sur lies pour partie en cuves béton et pour partie en barriques

Collage :

Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 25 000 bouteilles

Distribution :

Restaurants, cavistes et particuliers

## DÉGUSTATION

**95 % sauvignon & 5% sémillon**

Le vin présente une couleur or vert brillante. Nez d'agrumes typique du sauvignon, note de miel et fumées. Bouche fruitée (citron) avec un joli gras et une acidité mesurée. Le vin est long avec un boisé bien intégré.

## ACCORDS METS ET VINS

Poissons et Saint Jacques crues, coquillages préparés / Carpaccio de Saint Jacques marinées au citron / Sushis / Moules Marinières / En apéritif