



**IHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION



## **2019 LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT BRION BLANC** BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

### **LE MILLÉSIME**

---

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** Un hiver pluvieux et très contrasté, caractérisé par une alternance de temps hivernal et de douceur printanière, pour un débourrement plus tardif qu'en 2020 mais une nouvelle fois précoce.

**DATES DE VENDANGES:** Du 03 au 11 septembre

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

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 14 %

**ASSEMBLAGE:** 90% Sauvignon blanc, 5% Sémillon

### **LE VIGNOBLE**

---

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 9 ha

**TYPE DE SOLS:** Graves sableuses sur socle calcaire

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 25 Ans

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

**TRI:** Manuel

**VINIFICATION:** Débourbage à froid pendant 48 heures dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification dans des œufs béton et des petits foudres en bois.

**NOTES DE DÉGUSTATION:**

Le vin est brillant avec une teinte dorée et des reflets gris.

Des notes éclatantes de fleurs blanches se révèlent avec un délicat mélange de fleur d'acacia et de bruyère. Après aération; des notes hespéridés comme le sudachi se libèrent renforçant la fraîcheur. Des arômes de jasmin sont présents en bouche. La structure est délicate, le vin s'ouvre pour délivrer des notes de bergamote.

La finale est longue et aérienne.

Un vin généreux et délicat à savourer avec tout autant de plaisir !