



2020 LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT BRION BLANC BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: La récolte de 2020 a été 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 DE VENDANGES: Du 21 au 27 août.

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

DEGRÉ ALCOLIQUE: 13.5 %

ASSEMBLAGE: 100% Sauvignon blanc

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:

La robe est or pâle.

Les notes de fruits jaunes mûrs accompagnés d'une note de jus de citron bien frais nous séduisent au nez. En bouche, l'attaque est tonique et fraîche. Le vin nous confère une impression fringante, assortie d'un beau volume.



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION
