



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

### LE MILLÉSIME

---

CONDITIONS CLIMATIQUES:

DATES DE VENDANGES:

ELEVAGE: Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Elevage en amphores de terre cuite pour l'ensemble des merlots et en barriques de chêne français d'un vin et cuves bois pour les cabernets sauvignon pendant 16 mois

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14.5 %

ASSEMBLAGE: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

### LE VIGNOBLE

---

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graves profondes à matrice argileuse

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Manuelle ou mécanique à maturité parfaite.

TRI:

VINIFICATION: Parcelaire en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines).

NOTES DE DÉGUSTATION:

LES DEMOISELLES  
DE  
LARRIVET HAUT-BRION



PESSAC-LÉOGNAN  
GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION