



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2006

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(35% de la production de vin rouge)

Etiquette réservée à la Grande Distribution

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

Assemblage :

57% merlot, 40% cabernet sauvignon
& 3% cabernet franc

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.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage,
vendanges en vert

Vendange :

Mécanique avec tri embarqué, tri optique Pellenc avant
fouillage

Vinification :

Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de
vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages,
macération de 3 à 5 semaines

Elevage :

Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par
tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14
mois

Collage :

Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour
la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 60 000 bouteilles

Distribution :

Réservée à la grande distribution



DÉGUSTATION

Assemblage : 65 % Merlot, 35 % CS.

Vendanges du 18 au 04 octobre

Couleur rubis aux reflets encore rouges.

Le premier nez apparaît un peu sauvage sur la myrtille et les fruits de sous-bois.

Il s'ouvre sur des notes de cuir et d'épices pour finir sur la fraîcheur de l'eucalyptus.

La bouche est équilibrée sur la fraîcheur.

Belle finale aromatique et croquante.

Beau vin à boire maintenant.