



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2010

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

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| <u>Lieu :</u> | Léognan |
| <u>Nature du sol :</u> | Graves profondes à matrice argileuse |
| <u>Superficie :</u> | 61 ha en rouge |
| <u>Assemblage :</u> | 70% merlot, 30% cabernet sauvignon |
| <u>Densité de plantation :</u> | 7 700 pieds à l'hectare |
| <u>Age moyen du vignoble :</u> | 25 ans |

CULTURE ET VINIFICATION

| | |
|--------------------------------------|---|
| <u>Mode de conduite des vignes :</u> | Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert |
| <u>Vendange :</u> | Mécanique avec tri embarqué, tri optique avant foulage |
| <u>Vinification :</u> | Parcelle en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidiens, délestages, macération de 3 à 5 semaines |
| <u>Elevage :</u> | Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois |
| <u>Collage :</u> | Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille |
| <u>Mise en bouteille :</u> | A la propriété |
| <u>Production annuelle :</u> | Environ 60 000 bouteilles |
| <u>Distribution :</u> | Réservée à la grande distribution |



DÉGUSTATION

Robe rubis, sombre et dense.

Le premier nez est marqué par les arômes de fruits noirs et de graphite.

L'agitation libère des notes d'épices douces et de réglisse.

L'attaque en bouche est ronde, soutenue par une belle trame tannique sans agressivité ni amertume.

La finale est juteuse sur les fruits noirs et les épices. Très beau vin fruité et pulpeux à boire dans deux ans et pendant dix ans.