



Un grand vin à l'avenir prometteur.

2019 LES HAUTS DE LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Hiver sec et doux, sauf en janvier, avec un débourrement précoce. Les averses d'avril ont été suivies de mai et juin frais et pluvieux. L'été a été exceptionnellement chaud avec des précipitations irrégulières. Septembre a été sec et chaud, ce qui a contribué à équilibrer la lenteur de la véraison.

DATES DE VENDANGES: Du 4 septembre au 13 septembre.

ELEVAGE: Cave climatisée. Vieillissement en fûts de chêne français de deuxième remplissage, en fûts de chêne et en amphores de terre cuite pendant 14 mois.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14.5 %

ASSEMBLAGE: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graveleux profond et sableux recouvrant un substrat d'argile

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Vendanges manuelles ou mécaniques à parfaite maturité. La récolte est acheminée aux caves en cagettes, triée sur table avant d'être éraflée puis triée sur une ligne optique, sans foulage.

TRI: Optique

VINIFICATION: En petites cuves béton thermorégulées, avec remplissage par gravité. Pigeages réguliers du chapeau des peaux et macérations longues (4 à 5 semaines).

NOTES DE DÉGUSTATION:

La robe est rouge carmin, très brillante. Au nez, l'éclat d'une corbeille de fruits rouges très frais nous ravit. En bouche, l'attaque est franche. Le fruit est très pur accompagné de notes épicées. L'élevage en terre cuite révèle les beaux tanins onctueux du raisin mûr.

LHB
CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION