



## CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 1999

Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan  
Grand Vin de Bordeaux  
(50% de la production de vin blanc)

### LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc

Encépagement :

19% sémillon, 81% sauvignon

Densité de plantation :

7 000 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans



### CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Sémillon : taille à Cot

Sauvignon : taille en Guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert  
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes

Vinification :

Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois

Elevage :

11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension.

Collage :

Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 25 000 bouteilles

Distribution :

95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

### DÉGUSTATION

Assemblages : 65 % sauvignon et 35 % sémillon

& Date de vendange : du 06 au 10 septembre

Robe or profond, limpide et brillante.

Le nez s'ouvre sur des notes légèrement rancioisées de noisette et de cire d'abeille.

Il se complexifie à l'aération avec des arômes d'épices et de curry doux.

L'attaque en bouche est ronde, dense avec beaucoup de caractère.

La finale est longue et riche.

Vin de haute personnalité.