



**CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2007**  
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan  
Grand Vin de Bordeaux  
(55% de la production de vin blanc)

**LE VIGNOBLE**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <u>Lieu :</u>                  | Léognan   |
| <u>Nature du sol :</u>         | Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse |
| <u>Superficie :</u>            | 53,5 ha en totalité dont 8,5 ha en Blanc                      |
| <u>Encépagement :</u>          | 20% sémillon, 80% sauvignon                                   |
| <u>Densité de plantation :</u> | 7 700 pieds à l'hectare                                       |
| <u>Age moyen du vignoble :</u> | 20 ans  |



**CULTURE ET VINIFICATION**

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <u>Mode de conduite des vignes :</u> | Sémillon : taille à Cot<br>Sauvignon : taille en Guyot double.<br>Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert                                   |
| <u>Vendange :</u>                    | Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes   |
| <u>Vinification :</u>                | Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois |
| <u>Elevage :</u>                     | 11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension.  |
| <u>Collage :</u>                     | Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille   |
| <u>Mise en bouteille :</u>           | A la propriété   |
| <u>Production annuelle :</u>         | Environ 25 000 bouteilles  |
| <u>Distribution :</u>                | 95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers   |

**DÉGUSTATION (20/09/2017)**

**Assemblages : 65 % Sauvignon, 35 % Sémillon**

**Date de vendange : 31 aout au 11 septembre**

Couleur or légèrement cuivré, brillant.

Le nez reste très frais, sans note d'évolution, avec des arômes terpéniques, iodés, et salin.

La bouche est impressionnante, puissante et droite, avec une très belle acidité qui prolonge très longtemps la persistance sensorielle.