



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2009
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux
(55% de la production de vin blanc)

LE VIGNOBLE

Lieu :

Nature du sol :

Superficie :

Encépagement :

Densité de plantation :

Age moyen du vignoble :

Léognan

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

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

20% sémillon, 80% sauvignon

7 700 pieds à l'hectare

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 avril 2009

Assemblages : 75 % Sauvignon, 25 % Sémillon

Date de vendange : 2 septembre au 17 septembre

Robe limpide et nette, jaune vert aux reflets dorés et brillants.

Nez intense et frais marqué par des notes d'amande fraîche et de noisette, d'agrumes (écorce d'orange et de citron), évoluant vers des nuances de fruits jaunes bien murs (pêche et ananas), l'ensemble est soutenu par une note vanillée.

La bouche attaque fraîche et laisse rapidement une impression crémeuse fort agréable.

La finale est acidulée, légèrement minérale, finissant sur un joli boisé doux (cannelle).

Grand vin de gastronomie pour accompagner les mets les plus délicats.