



## CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2015

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 sableuses sur socle calcaire
<u>Superficie :</u>	9 ha en Blanc
<u>Assemblage :</u>	80% sauvignon blanc, 20% sémillon
<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>	Sémillon : taille à Cot Sauvignon : taille en Guyot double. 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 48h dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification en barriques neuves (50 %), petits foudres en bois (30 %) et Oeufs béton (20 %).
<u>Eleavage :</u>	Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies en suspension par bâtonnage ou roulage
<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

Date de vendange : 1 septembre au 8 septembre

Couleur or jaune brillante.

Nez expressif, mur, sur les fruits jaunes et les fruits exotiques.

La bouche apparait fraîche mais avec une belle construction crémeuse, c'est long et très agréable.