



La puissance et la minéralité caractérisent ce millésime hors norme du Château Larrivet Haut-Brion.

2017 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Hiver froid et sec, avec un épisode de pluie en février/ mars. Avril a été marqué par un gel historique, mais retour du printemps en mai, ce qui a permis une floraison précoce et rapide. Été exceptionnellement sec.

DATES DE VENDANGES: Du 31 août au 4/5 septembre

ELEVAGE: Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies fines en suspension par bâtonnage ou roulage.

DEGRÉ ALCOLIQUE: 13.5 %

ASSEMBLAGE: 65% Sauvignon blanc, 35% Sémillon

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 9 ha

TYPE DE SOLS: Graves sableuses sur socle calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes.

TRI: Manuel

VINIFICATION: Débourage pendant 48h dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification en barriques neuves (50 %), petits foudres en bois (30 %) et Oeufs en béton (20%)

NOTES DE DÉGUSTATION:

Belle couleur or clair, brillante et vibrante.

Premier nez intense, surprenant par son intensité et ses notes exotiques. A l'évolution, il se développe sur, des notes d'agrumes, de litchi et de pamplemousse, avec un côté minéral, pierre à fusil, très original.

La bouche est pleine, large mais sans lourdeur, le milieu de bouche puissant laisse apparaître les notes fruités qui soutenaient le nez. Une très belle acidité vient dynamiser cette matière, et resserre la bouche sur une finale énergétique.


CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION