



Le millésime qui va vous marquer.

2022 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Un hiver relativement sec et frais. Printemps très sec mais une semaine de pluie salvatrice en juin. Juin, juillet, août : Très rare combinaison "canicule-sécheresse". Au final, la vigne a été résiliente.

DATES DE VENDANGES: Du 22 au 29 août

ELEVAGE: 70% fûts neufs, 30% cuves bois

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14 %

ASSEMBLAGE: 86% Sauvignon blanc, 14% Sémillon

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 9 ha

TYPE DE SOLS: Graves sableuses sur socle calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Vendange parcelleaire. Ramassé à la main à maturité parfaite, transport de la vendange en petites cagettes.

TRI: Manuel

VINIFICATION: Les raisins, pressés en pressoirs pneumatiques, ont délivrés des jus nets et frais qui nous ont conduits à pratiquer des débourbages très légers. Les fermentations se sont déroulées assez rapidement avec des températures fraîches pour préserver au maximum le potentiel aromatique de l'année.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Véritable charmeur avec une robe d'un jaune pâle brillant.

Au nez, des arômes de panier de fruits d'été se dévoilent, avec des notes de pêches, d'abricots et fruits exotiques.

En bouche, on retrouve cette belle fraîcheur qui donne de l'équilibre au vin.

Ce vin offre une sensation de vivacité en bouche.


CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION