



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION
ROUGE 2004
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux
(65% de la production de vin rouge)

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 61 ha en rouge

57% merlot, 40% cabernet sauvignon & 3% cabernet franc

7 700 pieds à l'hectare

25 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Vendange :

Vinification :

Elevage :

Collage :

Mise en bouteille :

Production annuelle :

Distribution : 95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

Taille en guyot double.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage

Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines

Dans un chai climatisé, soutirage tout les trois mois, élevage à 40 % en barriques de chêne français neuves et 60 % de barrique d'un vin pendant 14 à 18 mois

Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille

A la propriété

Environ 180 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Assemblage : 60% merlot, 40% cabernet sauvignon & Date de vendange : 29 sept au 15 oct

Très belle robe profonde, brillante, grenat foncé à légers reflets acajou. Nez puissant, sur des notes empyreumatiques à l'ouverture : grillées, toastées. L'agitation libère le fruit avec des notes de cassis et de cerises noires. Bonne persistance aromatique. L'attaque en bouche est pleine relayée par une belle présence tannique qui commence à se fondre. La finale est sur le fruit noir et le zan.

ACCORDS METS ET VINS

Une viande fumée, un gibier à poil ou simplement un magret de canard grillé sur les sarments avec une petite sauce au cassis lui iront à ravir.