



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2008

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 :

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

Parcelle 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

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

DÉGUSTATION

Assemblages : 65 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc

Très belle robe presque noire, profonde, à reflets légèrement huileux. Le nez est puissant et il s'ouvre sur des notes de fruits noirs : cassis, mûres. La finale reflète les caractéristiques de son terroir d'origine avec des arômes de vanille et de tabac blond. La bouche est charnue avec beaucoup de volume. C'est un vin qui commence à s'ouvrir et qui procurera beaucoup de plaisir dans les 10 années à venir.

ACCORDS METS ET VINS

Des viandes de caractère : une belle entrecôte de bœuf de Bazas sauce bordelaise, un salmis de palombe longuement mijoté.