



**IHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION



Droit, élégant, long, racé, procure déjà beaucoup de plaisir.

## 2010 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION

ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

---

CONDITIONS CLIMATIQUES:

DATES DE VENDANGES:

ELEVAGE: Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en barrique de deux vins pendant 16 mois.

DEGRÉ ALCOOLIQUE:

ASSEMBLAGE: 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

### LE VIGNOBLE

---

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graves profondes à matrice argileuse

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 Ans

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, triés sur table avant éraflage puis tri optique.

TRI:

VINIFICATION: Parcelle en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines)

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur rubis sombre. Grande complexité aromatique sur des notes de fruits mûrs, d'épices, de réglisses et de fumées. La bouche est pleine, droite, construite sur la longueur, très bel équilibre entre volume charnu et tanins soyeux.

Grand vin de garde.