



IHB
CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION



Racé, grande finesse avec un grand potentiel de garde.

2016 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Hivers et printemps très pluvieux qui ont permis de recharger les nappes phréatiques. Été chaud et sec mais avec des nuits relativement fraîches. Début septembre, épisode pluvieux permettant de peaufiner la maturation des raisins. Vendanges sous des conditions climatiques ensoleillées, sans pluie, permettant la parfaite maturation des cabernets jusque fin octobre. Au total, le millésime 2016 est l'archétype du grand millésime classique de Bordeaux : concentré, coloré, aromatique et parfaitement équilibré. Il est fait pour durer.

DATES DE VENDANGES: Du 27 septembre au 20 octobre 2016.

ELEVAGE: 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: 13 %

ASSEMBLAGE: 62% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 30% Merlot

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, tries sur table avant éraflage puis tri optique.

TRI: Optique

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

NOTES DE DÉGUSTATION:

La robe rubis sombre à reflets violet.

Le nez s'ouvre sur un fruit éclatant et précis. Il se prolonge sur des notes fumées et d'épices (graine de cumin, anis), de boîte à cigares, caractéristiques des grands Cabernets du terroir de Léognan. L'impression reste fraîche.

Les tannins puissants ont un très joli grain. La bouche est dense et longue, la finale est saline.