



**IHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION



Un millésime atypique qui n'aura cessé de nous surprendre !

## 2020 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** Millésime atypique : l'année 2020 a été la plus précoce de ces dix dernières années. L'hiver doux et pluvieux a favorisé un démarrage prématuré. Un épisode de gel fin mars a endommagé une partie des bourgeons. L'été chaud et sec a mis à rude épreuve les vignes mais leur enracinement profond leur a permis de puiser les ressources nécessaires. Finalement les conditions avant les vendanges ont permis de récolter les raisins à parfaite maturité et en bon état sanitaire.

**DATES DE VENDANGES:** Du 5 au 29 septembre

**ELEVAGE:** Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage en barriques de chêne français neuves, en barrique d'un vin et une petite proportion en jarres de terre cuite pendant 16 mois.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 13.5 %

**ASSEMBLAGE:** 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 13% Cabernet Franc

### 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 petites cagettes

**TRI:** Tris sur table avant éraflage puis 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 est rouge grenat. Le nez est puissant, un concentré de fruits noirs et de liqueur de cassis. On note une pointe mentholée qui devrait se développer avec le temps. En bouche, les notes de cèdre et de tabac frais se marient à celles d'un panier de fruits frais. Le vin est velouté, opulent et très élégant. La finale est très longue et la touche finale de salinité marque la signature de la propriété.