



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE

2007

Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(35% de la production de vin rouge)

Etiquette réservée au marché traditionnel

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

Assemblage :

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

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
Mécanique avec tri embarqué, tri optique Pellenc avant foulage

Vinification :

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

Elevage :

Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois

Collage :

Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 60 000 bouteilles

Distribution :

Restaurants, cavistes et particuliers

DÉGUSTATION

Assemblage : 60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon.

La robe est grenat, profonde et dense. Nez de fruits noirs bien mûrs légèrement toasté.
Bouche ronde et fruitée, le vin est charnu avec une prise de bois bien maîtrisée.

ACCORDS METS ET VINS

Charcuteries fines / Entrecôte de bœuf bordelaise / Poissons grillés à la plancha.