



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2011

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

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice argileuse
<u>Superficie :</u>	61 ha en rouge
<u>Assemblage :</u>	70% merlot, 30% cabernet sauvignon
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	25 ans

CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
<u>Vendange :</u>	Mécanique avec tri embarqué, tri optique avant foulage
<u>Vinification :</u>	Parcelle en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois
<u>Collage :</u>	Collage à l'albunmine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 60 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	Restaurants, cavistes et particuliers



DÉGUSTATION

Robe rubis, sombre et dense.

Le premier nez est marqué par les arômes floraux (pivoine, rose fanée) et fruités.

L'agitation libère des notes d'épices douces et de caramel.

L'attaque en bouche est ronde, bien équilibrée par des tannins soyeux, pas d'agressivité ni d'amertume.

La finale est élégante sur les fruits rouges compotés et les épices douces.

Joli vin fruité, floral, soyeux à boire dans deux ans et pendant cinq ans.