



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE

2012

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 argileuse

Superficie :

61 ha en rouge

Assemblage :

70% merlot, 30% cabernet sauvignon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

25 ans

CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage,
vendanges en vert

Vendange :

Mécanique avec tri embarqué, tri optique avant foulage

Vinification :

Parcelle 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'albunmine d'œuf avant une légère filtration pour
la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 80 000 bouteilles

Distribution :

Restaurants, cavistes et particuliers



DÉGUSTATION

Couleur rubis, reflets grenat, limpide et brillante.

Nez élégant sur des arômes de fruits rouges et de fruits à noyaux (cerise) qui s'ouvre sur des notes de pâtisserie chaude (gâteau basque).

En bouche, l'attaque est agréable, pleine et charnue. L'équilibre est bon bien que les tannins demandent encore à se fondre un peu. Belle finale longue et fraîche.