



## LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE

2013

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 clair avec une légère teinte acajou sur le disque.

Nez épicé, fumé, avec des notes élégantes de pivoine fanée et d'encre de chine.

L'attaque en bouche est souple et équilibrée ; la puissance en milieu de bouche est bien maîtrisée ; la finale laisse s'exprimer des tanins encore un peu courts que deux à trois années de vieillissement vont arrondir.

A boire maintenant et pendant trois ans sur des viandes marinées et braisées, des tapaniaki ou des grillades relevées.