



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2010

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(45% de la production de vin blanc)

Etiquette réservée à la Grande Distribution

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves sableuses sur socle calcaire

Superficie :

11,5 ha en Blanc

Assemblage :

90% sauvignon blanc, 5% sémillon et
5% sauvignon gris

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,
vendange en vert

Vendange :

Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en
cagettes

Vinification :

Débourbage à froid (6-8°) pendant 48 heures dans de petites
cuves béton. Vinification en cuves béton thermo-régulées

Elevage :

11 mois sur lies pour partie en cuves béton et pour partie en
barriques

Collage :

Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise
en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 25 000 bouteilles

Distribution :

Réservée à la Grande Distribution



DÉGUSTATION :

Robe or pâle à reflets verts, limpide et brillante.

Le nez s'ouvre sur le fruit : abricot et pêche blanche ; la finale est sur l'écorce d'agrumes et le pamplemousse. L'attaque en bouche est fraîche, le vin se densifie sur le milieu de bouche.

L'ensemble est très agréable.

ACCORDS METS ET VINS

Vin d'apéritif et d'entrées sucrées salées. Pourquoi pas des coques marinières aux écorces de citron?