



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2014

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 :

9 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 inox thermo-régulées. Vinification dans des œufs béton
et des petits foudres en bois

Elevage :

En œufs bétons et petits foudres en bois pendant 11 mois avec
remise régulière des lies en suspension.

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 :

Belle couleur or clair, robe brillante à léger reflets verts.

Le premier nez s'ouvre sur des notes de sauvignon bien mur : pêche jaune, ananas ...

A l'agitation les notes fraîches et hespéridés apparaissent.

L'attaque en bouche est ronde et pleine, rapidement la fraîcheur s'installe avec des notes de
pamplemousse et d'écorce de bergamote.