



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2013

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

(55% de la production de vin blanc)



LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves sableuses sur socle calcaire
<u>Superficie :</u>	11,5 ha en Blanc
<u>Assemblage :</u>	80% sauvignon blanc, 20% sémillon
<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>	Sémillon : taille à Cot Sauvignon : taille en Guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert
<u>Vendange :</u>	Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes
<u>Vinification :</u>	Débourbage pendant 48h dans de petites cuves inox thermo-régulées. Vinification en barriques neuves (50 %), petits foudres en bois (30 %) et Oeufs béton (20 %).
<u>Eleavage :</u>	Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies en suspension par bâtonnage ou roulage
<u>Collage :</u>	Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 25 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

DÉGUSTATION (20/09/2017)

Date de vendange : 19 septembre au 28 septembre

Couleur or jaune brillante.

Au départ le nez est discret fin et racé. Il s'ouvre sur des notes d'hydrocarbures et d'agrumes. La bouche est droite avec de la salinité et une magnifique acidité.

C'est un remarquable vin de garde déjà impressionnant par ses potentialités.