



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE

2010

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 quotidiens, 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'albumine 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

Robe rubis, sombre et dense.

Le premier nez est marqué par les arômes de fruits noirs et de graphite.

L'agitation libère des notes d'épices douces et de réglisse.

L'attaque en bouche est ronde, soutenue par une belle trame tannique sans agressivité ni amertume.

La finale est juteuse sur les fruits noirs et les épices. Très beau vin fruité et pulpeux à boire dans deux ans et pendant dix ans.