



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2006

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

(55% de la production de vin blanc)

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc

Encépagement :

20% sémillon, 80% sauvignon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans

CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Sémillon : taille à Cot

Sauvignon : 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 pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois

Elevage :

11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines 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 :

95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers



DÉGUSTATION (avril 2009)

Assemblages : 65 % Sauvignon, 35 % Sémillon & Date de vendange : 5 septembre au 15 septembre

Le vin présente une couleur or jaune. Le vin dense.

Le nez est discret en fruit (citron, pêche blanche), délicat, floral. L'aération dévoile des notes lactées, vanillées, noisette.

La bouche est douce et suave (sensation de fruit mûr, poire/pêche au sirop) et chaleureuse. Finale sur les fruits secs/confits.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes blanches et poissons à chair ferme

Turbot Braisé / Mignon de porc et purée de pomme fruit

Dessert au chocolat au lait, à la nougatine, aux fruits confits