



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2016

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> | 9 ha en Blanc |
| <u>Assemblage :</u> | 74% sauvignon blanc, 26% 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>Elevage :</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 : 12 septembre au 20 septembre

Couleur or pale brillante.

Nez encore discret légèrement iodé puis à l'agitation il s'ouvre sur des notes d'agrumes.

A l'attaque la bouche est saline, puis elle apparait ronde et grasse soutenue par une belle tension et de beaux amers.