



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2001
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux
(65% de la production de vin rouge)

LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse
<u>Superficie :</u>	54,1 ha en totalité dont 45,2 ha en rouge
<u>Encépagement :</u>	57% merlot, 40% cabernet sauvignon & 3% cabernet franc
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	20 ans

CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
<u>Vendange :</u>	Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage
<u>Vinification :</u>	Parcelle en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidiens, délestages, macération de 3 à 5 semaines
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage tous les trois mois, élevage à 40 % en barriques de chêne français neuves et 60 % de barrique d'un vin pendant 14 à 18 mois
<u>Collage :</u>	Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 180 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers



DÉGUSTATION

Assemblages : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

Date de vendange : 26 septembre au 3 octobre : merlots & du 8 au 12 octobre : cabernets

Couleur rubis à reflets brun.

Nez sensuel et racé. Très belle complexité aromatique avec des arômes de boîte à tabac, d'épices et de roses fanées.

Bouche toute en subtilité, pleine et soyeuse. C'est long, sensuel, c'est un très grand vin.