



**CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2016**  
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 argileuse
<u>Superficie :</u>	61 ha en rouge
<u>Assemblage :</u>	<b>30 % merlot, 62 % cabernet sauvignon et 8% cabernet franc</b>
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	30 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
<u>Vinification :</u>	Parcelle en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines)
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en barrique de deux vins 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 160 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers



**DÉGUSTATION (le 18/07/2018)**

Date des vendanges : du 27 septembre au 20 octobre 2016

La robe est rubis sombre à reflets violet.

Le premier nez est, au départ, un peu fermé. Rapidement il s'ouvre sur un fruit éclatant et précis. Il se prolonge sur des notes fumées et réglissées caractéristiques des grands Cabernets du terroir de Léognan. L'impression reste fraîche.

La bouche est dense et longue, sans creux, parfaitement construite.

Les tanins puissants ont un très joli grain.

Très grand vin dans un très grand millésime de Bordeaux.