



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2008

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(45 % de la production de vin blanc)



Etiquette réservée au marché traditionnel

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

Cépages :

80 % sauvignon & 20% sémillon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans

CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en Guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes

Vinification :

Débourbage à froid (6-8°) pendant 48 heures dans de petites cuves béton. Vinification en cuves béton thermo-régulées

Elevage :

11 mois sur lies pour partie en cuves béton et pour partie en barriques

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 :

Restaurants, cavistes et particuliers



DÉGUSTATION :

95 % sauvignon & 5% sémillon

Belle robe or pâle à reflets verts. Nez expressif marqué par les notes hespéridées : bergamote, citron et clémentine. Le léger boisé apporte une note vanillée et douce.

Attaque en bouche fraîche et vive qui s'équilibre sur un corps tout en douceur et en harmonie.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin de début de repas décontracté, à servir sur des tapas exotiques ou des salades sucrées/salées.