



# LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2011

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 sableuses sur socle calcaire

Superficie :

11,5 ha en Blanc

Assemblage :

90% sauvignon blanc, 5% sémillon et  
5% sauvignon gris

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

25 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 :

Date de vendange : 24 aout au 6 septembre

Robe brillante, jaune pâle à reflets verts.

Nez net avec des arômes de noisettes, d'agrumes, de poire et une légère touche miellée.

Bonne bouche ronde et nette sur les fruits jaunes, bien équilibrée.

## ACCORDS METS ET VINS

Vin d'entrée de repas, nems de crabe aux Kumquat.