



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2008

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(30% de la production de vin rouge)

Etiquette réservée à la Grande Distribution



LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

Assemblage :

65 % Merlot et 35 % Cabernet Sauvignon

Densité de plantation :

7 000 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert

Vendange :

Mécanique avec tri embarqué, tri optique Pellenc avant foulage

Vinification :

Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines

Elevage :

Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois

Collage :

Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 80 000 bouteilles

Distribution :

Réservée à la grande distribution

DÉGUSTATION

Assemblage : 60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon.

Couleur sombre, rubis foncé à reflets bleus.

Nez puissant et expressif, arômes de fruits noirs écrasés (cassis et mures), notes fines d'encre de chine et d'encens. L'attaque en bouche est pleine et grasse, en milieu de bouche les tanins sont présents mais murs, bien enveloppés et agréables.