



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2014

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(35% de la production de vin rouge)

Etiquette réservée à la Grande Distribution

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice argileuse

Superficie :

61 ha en rouge

Assemblage :

70% merlot, 30% cabernet sauvignon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

30 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'albunmine 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 (30/08/2016)

Belle présentation, couleur rubis, brillante.

Le nez est ouvert et fruité, expressif avec des arômes de fruits noirs chauds, et de légères notes de vanille.

A l'attaque, la bouche est ronde et veloutée, les tannins sont fins et subtiles, sans agressivité.

La finale est suave.