



IHB
CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION



2014 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Ainsi, après la difficile année 2013, 2014, dont nous désespérions fin août et que le climat exceptionnel de septembre et octobre a permis de réussir plus qu'honorablement, est incontestablement attendue.

DATES DE VENDANGES: Du 19 septembre au 18 octobre

ELEVAGE: Cave climatisée, soutirage traditionnel. Vieillessement de 14 à 18 mois dans 1/3 de fûts de chêne neufs, 1/3 de fûts de chêne neufs utilisés précédemment pour le premier âge et 1/3 de fûts de chêne neufs utilisés précédemment pour le deuxième âge.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.5 %

ASSEMBLAGE: 45% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graviers recouvrant un sol à matrice argilo-sableuse (entre 2 et 4 mètres de profondeur), recouvrant un sous-sol calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 Ans

VENDANGES: A la main, à maturité parfaite. La récolte est acheminée aux caves dans des caisses, triée sur une table avant d'être éraflée, puis triée sur une ligne optique laser.

TRI: Optique

VINIFICATION: Parcelle par parcelle dans de petites cuves en béton thermorégulées, avec remplissage par gravité. Eraflage sans foulage, pigeage régulier du chapeau des peaux et macérations longues (4 à 5 semaines).

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur rubis foncé profond. Le nez est légèrement fermé, il s'ouvre sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de torréfaction. Beau volume en bouche, plein et charnu. Les tannins sont encore un peu courts, la longueur viendra avec le vieillissement en bouteille.