



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2012

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

(55% de la production de vin blanc)

LE VIGNOBLE

Lieu :

Nature du sol :

Superficie :

Encépagement :

Densité de plantation :

Age moyen du vignoble :

Léognan

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc

20% sémillon, 80% sauvignon

7 700 pieds à l'hectare

25 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Vendange :

Vinification :

Elevage :

Collage :

Mise en bouteille :

Production annuelle :

Distribution :

Sémillon : taille à Cot

Sauvignon : taille en Guyot double.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert

Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes

Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves de chêne français (70%) et œufs bétons (30%) avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois.

11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension.

Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille

A la propriété

Environ 25 000 bouteilles

95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

DÉGUSTATION

Assemblages : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

Date de vendange : 10 septembre au 20 septembre

Belle robe cristalline, or pale, brillante.

Le nez est puissant, il s'ouvre sur des arômes de crème brûlée à la vanille, à l'agitation il se complexifie sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche à l'attaque ronde et suave, beaucoup de volume pour ce vin long et élégant.

Il finit rafraichissant.

Grand vin dans un grand millésime, à attendre encore un peu.