



## 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

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves sableuses sur socle calcaire
<u>Superficie :</u>	11,5 ha en Blanc
<u>Assemblage :</u>	80% sauvignon blanc, 20% sémillon
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	25 ans

### CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Sémillon : taille à Cot Sauvignon : taille en Guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert
<u>Vendange :</u>	Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cassettes
<u>Vinification :</u>	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.
<u>Elevage :</u>	11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension.
<u>Collage :</u>	Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 25 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers



### DÉGUSTATION (20/09/2017)

Date de vendange : 10 au 20 septembre

Couleur or jaune brillant.

Le nez apparait charmeur et velouté, sur les fruits jaunes, l'ananas et les épices.  
La bouche est douce et agréable.