



**CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2002**  
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan  
Grand Vin de Bordeaux  
(65% de la production de vin rouge)

**LE VIGNOBLE**

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse
<u>Superficie :</u>	72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge
<u>Encépagement :</u>	50% merlot, 45% cabernet sauvignon & 5% cabernet franc
<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>	Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
<u>Vendange :</u>	Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage
<u>Vinification :</u>	Parcelle en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidiens, délestages, macération de 3 à 5 semaines
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage tous les trois mois, élevage à 40 % en barriques de chêne français neuves et 60 % de barrique d'un vin pendant 14 à 18 mois
<u>Collage :</u>	Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 180 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

**DÉGUSTATION**

**Assemblages : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon & Date de vendange :** 25 sept au 18 oct  
Grand vin de Pessac-Léognan au Château Larrivet Haut-Brion, une belle expression du terroir pour un millésime 2002 dans le Bordelais.

Robe rubis dense ne présentant pas de signe d'évolution.

Le nez est complexe : fruit mûr (cassis), notes fumées caractéristiques, notes animales.

Le vin présente un joli volume, des tanins délicats et soyeux, un équilibre remarquable et une belle longueur.

**ACCORDS METS ET VINS**

Viandes rouges et gibiers à plumes, Entrecôte grillée aux sarments, Palombe rôtie aux giroles  
Magret de canard