



**CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION**  
**ROUGE 2005**  
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan  
Grand Vin de Bordeaux  
(65% de la production de vin rouge)

**LE VIGNOBLE**

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

Encépagement :

57% merlot, 40% cabernet sauvignon & 3% cabernet franc

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

25 ans



**CULTURE ET VINIFICATION**

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert  
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique Pellenc avant foulage

Vinification :

Parcelle 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 tout les trois mois, élevage à 40 % en barriques de chêne français neuves et 60 % de barrique d'un vin pendant 14 à 18 mois

Collage :

Collage au blanc d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 180 000 bouteilles

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

**DÉGUSTATION**

**Assemblage : 55% merlot, 45% cabernet sauvignon**

Date de vendange : 12 sept au 29 sept.

La robe est très profonde, rubis foncé.

Le nez est concentré et complexe, mêlant les fruits noirs mûrs, de tabac, de cèdre et de fumée.  
La bouche est très charnue, riche en tanins polycés. La longueur est exceptionnelle.

**ACCORDS METS ET VINS**

Viande braisée en sauce / Gigot d'agneau de sept heures / Lamproie à la bordelaise