



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2010
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 argileuse

Superficie :

61 ha en rouge

Assemblage :

55 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon

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

Vendange manuelle en cagettes et mécanique à maturité parfaite, 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 tous les trois mois, élevage à 1/3 en barriques de chêne français neuves, 1/3 en de barrique d'un vin et 1/3 en de barrique de deux vins 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% négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

DÉGUSTATION (le 20/09/2017)

Vendanges : du 27 sept au 19 oct

Couleur rubis sombre.

Grande complexité aromatique sur des notes de fruits mûrs, d'épices, de réglisses et de fumées.

La bouche est pleine, droite, construite sur la longueur, très bel équilibre entre volume charnu et tanins soyeux.

Grand vin de garde.