



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2012

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(35% de la production de vin rouge)

Etiquette réservée à la Grande Distribution



LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice argileuse
<u>Superficie :</u>	61 ha en rouge
<u>Assemblage :</u>	70% merlot, 30% cabernet sauvignon
<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>	Mécanique avec tri embarqué, tri optique avant foulage
<u>Vinification :</u>	Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois
<u>Collage :</u>	Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 80 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	Réservée à la grande distribution



DÉGUSTATION

Couleur rubis, reflets grenat, limpide et brillante.

Nez élégant sur des arômes de fruits rouges et de fruits à noyaux (cerise) qui s'ouvre sur des notes de pâtisserie chaude (gâteau basque).

En bouche, l'attaque est agréable, pleine et charnue. L'équilibre est bon bien que les tannins demandent encore à se fondre un peu. Belle finale longue et fraîche.