



## CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2004

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

(55% de la production de vin blanc)

### LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc

Encépagement :

20% sémillon, 80% sauvignon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans



### CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Sémillon : taille à Cot

Sauvignon : taille en Guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendange en vert  
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes

Vinification :

Débourbage pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois

Elevage :

11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines en suspension.

Collage :

Collage à la bentonite avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 25 000 bouteilles

Distribution :

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

### DÉGUSTATION (avril 2009)

**Assemblages : 65 % Sauvignon, 35 % Sémillon**

Date de vendange : 13 au 22 septembre

Le vin est dense de couleur or mat.

Le nez est fumé puis développe des senteurs végétales (mousse, camomille, verveine) et florales.

En bouche le vin est ample et très équilibré (acidité peu marquée mais pas de sensation d'alcool).

Le fruit est discret.

### ACCORDS METS ET VINS

Cuisine exotique peu relevée, Cuisine vietnamienne fine, Fondue japonaise

Volaille infusée au thé et petits légumes, Blanc de volaille