



CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2008

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 : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

Date de vendange : 10 septembre au 19 septembre

La robe est jaune paille à reflets verts. Le nez est éclatant sur des arômes floraux et fruités. On y retrouve l'aubépine, les agrumes et la pêche blanche. L'équilibre en bouche est très agréable avec de la rondeur et une fraîche acidité. Une belle longueur et une grande rémanence.

ACCORDS METS ET VINS

Vin puissant au caractère bien trempé, rien ne lui fait peur : il sublimerait les crustacés (crabe, homard) cuisiné en sauce un peu relevée (à l'américaine, curry à l'indienne), il saura résonner auprès de fromages fort en goût : Epoisses de Bourgogne, Stilton ou boulette d'Avesnes.