



Fraîcheur aromatique et équilibre

## 2021 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** Hiver doux. Début de printemps très froid, avec épisode de gel le 7 et 8 avril, touchant principalement les parcelles de merlot, mais dans une moindre mesure les blancs. Mai pluvieux, période chaude et sèche fin mai, permettant une floraison dans d'excellentes conditions. De mi-juin à mi-août conditions climatiques orageuses et instables. Mi-août, temps sec

**DATES DE VENDANGES:** Du 9 au 21 septembre

**ELEVAGE:** Dans les mêmes contenants que pour les vinifications durant 11 mois, avec remise régulière des lies fines en suspension par bâtonnage ou roulage.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 13.32 %

**ASSEMBLAGE:** 78% Sauvignon blanc, 22% Sémillon

### LE VIGNOBLE

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 9 ha

**TYPE DE SOLS:** Graves sableuses sur socle calcaire

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 30 Ans

**VENDANGES:** Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes.

**TRI:** Manuel

**VINIFICATION:** Les raisins, pressés en pressoirs pneumatiques, ont délivrées des jus nets et frais qui nous ont conduits à pratiquer des débourbages très légers. Les fermentations se sont déroulées assez rapidement avec des températures fraîches pour préserver au maximum le potentiel aromatique de l'année. Les premières dégustations nous ont confortées à l'idée de commencer le roulage des barriques très tôt en saison avec une remise en suspension des lies 2 fois par mois dès la mi-novembre. La période de batonnage à proprement parler, fut donc brève. La fraîcheur du millésime s'équilibre rapidement avec le gras apporté par la régulière remise en suspension des lies : le vin prend du volume tout en conservant sa fraîcheur, nous y sommes très attentifs.

**NOTES DE DÉGUSTATION:**

Or clair brillant à reflets verts  
Premier nez dominé par les notes hespéridés (écorces d'agrumes jaunes et roses) révélant la fraîcheur de l'assemblage. A l'aération, il se complexifie sur les notes plus chaudes de melon et d'épices pâtisseries, la finale libère le tilleul et le miel.

Bouche fraîche et élancée, longue et minérale, équilibrée par une texture veloutée en cours de construction.

Nous tenons là un très beau millésime de blanc.

**IBB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION