



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC

2013

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

Deuxième vin du Château Larrivet Haut-Brion
(45 % de la production de vin blanc)



Etiquette réservée au marché traditionnel

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves sableuses sur socle calcaire

Superficie :

11,5 ha en Blanc

Assemblage :

90% sauvignon blanc, 5% sémillon et
5% sauvignon gris

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, vendange en vert
Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en
cagettes

Vinification :

Débourbage à froid (6-8°) pendant 48 heures dans de petites
cuves inox thermo-régulées. Vinification dans des œufs béton
et des petits foudres en bois

Elevage :

En œufs bétons et petits foudres en bois pendant 11 mois avec
remise régulière des lies 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 :

Restaurants, cavistes et particuliers



DÉGUSTATION :

Couleur or pale brillante.

Nez puissant, floral et fruité, avec des notes de pamplemousse et d'écorce d'orange. L'aération libère des arômes d'amande.

En bouche, l'attaque est assez ronde, l'acidité est maîtrisée, la finale est tendue et fraîche.