



LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE

2005

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 au marché traditionnel

LE VIGNOBLE

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse

Superficie :

72,5 ha en totalité dont 61 ha en rouge

Assemblage :

57% merlot, 40% cabernet sauvignon
& 3% cabernet franc

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

20 ans



CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Vendange :

Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
Mécanique avec tri embarqué, tri optique Pellenc avant foulage

Vinification :

Parcelle en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidiens, délestages, macération de 3 à 5 semaines

Elevage :

Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois

Collage :

Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille

Mise en bouteille :

A la propriété

Production annuelle :

Environ 60 000 bouteilles

Distribution :

Restaurants, cavistes et particuliers

DÉGUSTATION

Assemblage : 58 % Merlot, 42 % CS

Vendanges du 12 au 29 septembre

Couleur rubis avec de légers reflets bruns acajou sur le bord du disque.

Le nez s'ouvre très doux sur des notes de caramel au lait, et de fruits noirs bien mûrs.

A l'aération, il gagne en complexité sur des arômes de boîte à épices.

L'attaque en bouche est franche, bien équilibrée, les tannins sont bien fondus, la finale est longue et sapide.

Vin très agréable à boire dès à présent.