



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION BLANC 2011

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 à la Grande Distribution



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.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage,
vendange en vert

Vendange :

Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en
cagettes

Vinification :

Débourbage à froid (6-8°) pendant 48 heures dans de petites
cuves béton. Vinification en cuves béton thermo-régulées

Elevage :

11 mois sur lies pour partie en cuves béton et pour partie en
barriques

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 :

Réservée à la Grande Distribution



DÉGUSTATION :

Date de vendange : 24 aout au 6 septembre

Robe brillante, jaune pâle à reflets verts.

Nez net avec des arômes de noisettes, d'agrumes, de poire et une légère touche miellée.

Bonne bouche ronde et nette sur les fruits jaunes, bien équilibrée.

ACCORDS METS ET VINS

Vin d'entrée de repas, nems de crabe aux Kumquat.