



LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2013

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 à la Grande Distribution



LE VIGNOBLE

<u>Lieu :</u>	Léognan
<u>Nature du sol :</u>	Graves profondes à matrice argileuse
<u>Superficie :</u>	61 ha en rouge
<u>Assemblage :</u>	70% merlot, 30% cabernet sauvignon
<u>Densité de plantation :</u>	7 700 pieds à l'hectare
<u>Age moyen du vignoble :</u>	25 ans

CULTURE ET VINIFICATION

<u>Mode de conduite des vignes :</u>	Taille en guyot double. Travail du sol ou enherbement, effeuillage, vendanges en vert
<u>Vendange :</u>	Mécanique avec tri embarqué, tri optique avant foulage
<u>Vinification :</u>	Parcellaire en cuves inox thermo-régulées, température de vinification élevée (30°C.), remontages quotidien, délestages, macération de 3 à 5 semaines
<u>Elevage :</u>	Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en foudres de 27 hl, en barriques et en cuve pendant 14 mois
<u>Collage :</u>	Collage à l'albumine d'œuf avant une légère filtration pour la mise en bouteille
<u>Mise en bouteille :</u>	A la propriété
<u>Production annuelle :</u>	Environ 80 000 bouteilles
<u>Distribution :</u>	Réservée à la grande distribution



DÉGUSTATION

Couleur rubis clair avec une légère teinte acajou sur le disque.

Nez épicié, fumé, avec des notes élégantes de pivoine fanée et d'encre de chine.

L'attaque en bouche est souple et équilibrée ; la puissance en milieu de bouche est bien maîtrisée ; la finale laisse s'exprimer des tanins encore un peu courts que deux à trois années de vieillissement vont arrondir.

A boire maintenant et pendant trois ans sur des viandes marinées et braisées, des tapaniaki ou des grillades relevées.