



## LES HAUTS DE LARRIVET HAUT-BRION ROUGE 2015

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

Lieu :

Léognan

Nature du sol :

Graves profondes à matrice argileuse

Superficie :

61 ha en rouge

Assemblage :

70% merlot, 30% cabernet sauvignon

Densité de plantation :

7 700 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble :

30 ans

### CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :

Taille en guyot double.

Travail du sol ou enherbement, effeuillage,  
vendanges en vert

Vendange :

Mécanique avec tri embarqué, tri optique 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. Elevage 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 80 000 bouteilles

Distribution :

Réservée à la grande distribution



### DÉGUSTATION (19/07/2017)

Magnifique couleur rubis sombre, dense et profonde.

Nez riche s'ouvrant sur un fruité opulent soutenu par des arômes de réglisse et d'épices.

La bouche est pleine, charnue, longue. Les tannins sont encore un peu jeunes et  
demandent deux à trois ans de maturation en bouteille.

Très beau vin.