CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION BLANC
Primeur 2010
Appellation d'Origine Contrôlée Pessac-Léognan
Grand Vin de Bordeaux
(58% de la production de vin blanc)

LE VIGNOBLE

Lieu :	Léognan
Nature du sol :	Graves profondes à matrice sableuse sur sous-couche argileuse
Superficie :	72,5 ha en totalité dont 11,5 ha en Blanc
Encépagement :	19% sémillon, 81% sauvignon
Densité de plantation :	7 000 pieds à l'hectare
Age moyen du vignoble :	20 ans

CULTURE ET VINIFICATION

Mode de conduite des vignes :	Sémillon : taille à Cot Sauvignon : 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 pendant 48 heures dans de petites cuves ciment thermo-régulées. Vinification en barriques neuves avec bâtonnage trois fois par semaine pendant 3 mois
Elevage :	11 mois en barriques neuves avec roulages réguliers des barriques pour remettre les lies fines 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 :	95% par le négoce de la place de Bordeaux, 5% aux particuliers

DÉGUSTATION

Assemblages : 80 % Sauvignon, 20 % Sémillon

Date de vendange : 3 septembre au 15 septembre

La robe est or clair encore un peu troublée par son élevage sur lies.

Le nez est opulent et offre une belle complexité : fruits blancs, agrumes et épices pour finir sur une belle minéralité.

La bouche attaque vigoureuse, rapidement le crémeux de la structure prend le dessus avec un fruit magnifique et une fraicheur tout à fait bienvenue.

Un blanc puissant, très équilibré, promis à un grand avenir.

Chateau Larrivet Haut-Brion - Chemin Haut-Brion - 84, Avenue de Cadaujac 33850 Léognan

Téléphone +33 (0)5 56 64 75 51 / Télécopie +33 (0)5 56 64 53 47 / Site www.larrivethautbrion.fr