



Le millésime qui va vous marquer.

## 2022 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

---

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** Un hiver relativement sec et frais. Printemps très sec mais une semaine de pluie salvatrice en juin. Juin, juillet, août : Très rare combinaison "canicule-sécheresse" Au final, la vigne a été résiliente.

**DATES DE VENDANGES:** Du 6 au 28 septembre

**ELEVAGE:** 50% barriques neuves, 35% barriques d'un vin, 15% jarres en terre cuite pour une partie des merlots

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 14 %

**ASSEMBLAGE:** 61% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 18% Merlot

### LE VIGNOBLE

---

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 61 ha

**TYPE DE SOLS:** Graves recouvrant un sol à matrice argilo-sableuse (entre 2 et 4 mètres de profondeur), sur un sous-sol calcaire.

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 35 Ans

**VENDANGES:** Vendange parcellaire. Erafflage. Non-foulage. Une partie de grappe entière.

**TRI:** Premier tri sur table, puis tri optique.

**VINIFICATION:** Parcellaire en petites cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines). 15% de grappes entières en moyenne sur les merlots.

### NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe sombre et profonde. Le nez est marqué par des arômes de réglisse et de menthe qui se mêlent harmonieusement avec des notes de fruits noirs. En bouche, les tannins sont présents et soyeux, donnant une texture veloutée et dense.

La finale est persistante avec une belle longueur en bouche, offrant tout le dynamisme du vin.

**IHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION