



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION

Pessac-Léognan



CÉPAGES: 30% Merlot, 62% Cabernet Sauvignon et 8% Cabernet Franc

SOL: Argileux et graves

VINIFICATION: Parcelle en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines) Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en barrique de deux vins pendant 14 à 18 mois.

DEGUSTATION:

Robe: La robe est rubis sombre à reflets violet

Bouquet: Le premier nez est, au départ, un peu fermé. Rapidement il s'ouvre sur un fruit éclatant et précis. Il se prolonge sur des notes fumées et réglisses caractéristiques des grands Cabernets du terroir de Léognan. L'impression reste fraîche.

Bouche: La bouche est dense et longue, sans creux, parfaitement construite. Les tanins puissants ont un très joli grain.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : boeuf, canard, volailles.

GRAPE VARIETIES: 30% Merlot, 62% Cabernet Sauvignon and 8% Cabernet Franc

SOIL: Clay and gravel

WINEMAKING: Plot in small thermo-regulated concrete vats, gravity filling, destemming without crushing, punching down regular, long maceration (4 to 5 weeks). Aging by thirds: in new French oak barrels, in one-wine barrel and two-wine barrel for 14 at 18 months

DEGUSTATION:

Eye: The colour is dark ruby with purple reflections.

Nose: The first nose is initially a little closed. Quickly it opens with bright and precise fruit. It continues with smoky and liquorice notes characteristic of the great Cabernets of the terroir of Léognan. The impression remains fresh.

Palate: The palate is dense and long, without hollow, perfectly constructed. The powerful tannins have a very nice grain.

Perfect with many dishes: beef, duck, poultry.