



Grand millésime classique, représentatif de notre nouveau style laissant une large part à l'expression de nos cabernet sauvignon.

2019 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION

ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Hiver sec et doux, excepté en janvier, avec donc un débourrement précoce. Les giboulées d'avril ont été suivies des mois de mai et juin frais et pluvieux. L'été a été exceptionnellement chaud avec des pluies irrégulières. Le mois de septembre, sec et chaud, a permis de rééquilibrer la lenteur de la véraison.

DATES DE VENDANGES: 21 septembre au 10 octobre

ELEVAGE: Dans un chai climatisé, soutirage tous les trois mois, élevage à 40 % en barriques de chêne français neuves et 60 % de barrique d'un vin pendant 14 à 18 mois

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14.5 %

ASSEMBLAGE: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 72.5 ha

TYPE DE SOLS: Graves profondes à matrice argileuse

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 Ans

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique.

TRI: Optique

VINIFICATION: Parcelle en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines).

NOTES DE DÉGUSTATION:

La robe est grenat éclatante. Le nez, typique de l'expression du Cabernet Sauvignon sur notre terroir, est puissant et profond libérant des notes de fruits noirs compotés, d'épices et de bâton de zan. En bouche, le vin est opulent soutenu par une explosion de fruits noirs tels que le cassis ou la griotte. La trame tannique, puissante, accompagne la sensation de gourmandise sur toute la longueur. 2019 fait fièrement parti du triptyque des grands millésimes bordelais que sont 2018, 2019 et 2020. Notre accord mets & vins surprenant : viande de bœuf braisée à la chinoise accompagnée d'une sauce de soja réduit et de petits légumes glacés

IHB
CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION