



Millésime enthousiasmant par son éclat.

2023 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: Printemps très chaud et humide favorable à une forte pousse. Avec un été également chaud et humide, suivi de 2 phases caniculaires fin août début septembre qui accélèrent le début de la récolte.

DATES DE VENDANGES: Du 5 septembre au 2 octobre

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

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.3 %

ASSEMBLAGE: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 5% 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 parcelleire. Erafflage. Non-foulage. Une partie de grappe entière.

TRI: Premier tri sur table, puis tri optique.

VINIFICATION: Parcelleire 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:

Au nez : Beaucoup d'éclat, des notes de fruits noirs écrasés, de réglisse, légèrement confis. C'est très dense. Nous avons gagné en densité aromatique dans ce millésime.

En bouche : Attaque pleine, puissante sans être agressif, tanins bien mûrs

On retrouve en bouche la gamme aromatique que nous avons au nez.


CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION