



**LHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION



Très belle expression du nouveau style que nous voulons produire : équilibré, représentatif du terroir, identitaire.

## 2018 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** L'hiver frais et arrosé a provoqué un débourrement tardif, suivi d'un mois d'avril particulièrement contrasté entre températures froides et chaudes. Les mois suivants ont été pluvieux. L'été a été particulièrement sec ce qui a permis d'assurer la maturation des raisins.

**DATES DE VENDANGES:** Du 14 septembre au 10 octobre.

**ELEVAGE:** Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en barrique de deux vins pendant 16 mois.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 14 %

**ASSEMBLAGE:** 56% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 16% Cabernet Franc

### LE VIGNOBLE

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 61 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, triés 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 couleur est rouge amarante sombre, profonde et dense.

Le nez est puissant et intense. Il s'ouvre sur d'enveloppantes notes torréfiées et de caramel. C'est très pur et racé. En bouche, l'attaque est pleine et fondante. Le vin est remarquablement soyeux, avec un fruité typique de petits fruits noirs. Des notes de cèdre et une légère salinité apportent de la fraîcheur. La finale semble interminable avec une persistance remarquable par son élégance.

Très belle réussite à boire entre 2025 et 2040, à carafer.

Notre accord mets & vins surprenant : joue de bœuf braisée à la chinoise