



IHB
CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION



2015 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES: 2015 a été un millésime ensoleillé, caractérisé par un début d'été chaud, qui a favorisé une floraison réussie et régulière. Si le mois de juillet a connu une période de sécheresse, le mois d'août a offert des températures plus fraîches et un peu de pluie pour aider à reconstituer les vignes.

DATES DE VENDANGES: du 27 septembre au 21 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: 14.3 %

ASSEMBLAGE: 62% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% 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 caquettes, tries sur table avant éraflage puis tri optique.

TRI: La récolte est transportée à la cave dans des caisses, triée manuellement avant l'égrenage, puis dans une machine de 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:

Couleur rubis foncé avec des reflets brique. nez expressif de fruits noirs mûrs compotés, de notes fumées, de réglisse et de caramel. la bouche est longue et charnue.

Les notes de tabac sont appréciées en finale. Les tannins sont soyeux. un grand vin parfaitement équilibré à déguster dès maintenant.