



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 parcelle à parcelle. Eravage. Non-foulage. Une partie de grappe entière.

**TRI:** Premier tri sur table, puis tri optique.

**VINIFICATION:** Parcelle à parcelle en petites cuves béton 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 agressive, tanins bien mûrs

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

**IHB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION