



Millésime enthousiasmant par son éclat.

2023 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • 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 25 août au 1er septembre

ELEVAGE: 70% fûts neufs, 30% cuves bois

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.6 %

ASSEMBLAGE: 95% Sauvignon blanc, 5% Sémillon

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 9 ha

TYPE DE SOLS: Graves sableuses sur socle calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 Ans

VENDANGES: Vendange parcelle à parcelle. Ramassé à la main à maturité parfaite, transport de la vendange en petites cagettes.

TRI: Manuel

VINIFICATION: Les raisins, pressés en pressoirs pneumatiques, ont délivrés des jus nets et frais qui nous ont conduits à pratiquer des débourbages très légers. Les fermentations se sont déroulées assez rapidement avec des températures fraîches pour préserver au maximum le potentiel aromatique de l'année.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur or, nez expressif, sauvignon bien mûr, sur les fruits jaunes d'été, notes de citron, mandarine. Belle tenue en bouche, riche et complexe, belle fraîcheur qui remonte en final. Notes agrumes qui sortent après le fruit, arômes de cédrat et de zeste de main de Bouddha.


CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION