CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION 2016 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Château Larrivet Haut-Brion, c'est l'histoire d'une famille dédiée à la création de grands vins, dans un esprit résolument audacieux et visionnaire.

Accords mets et vins

Viandes Rouges grillées

Détails

Degrès : 13 %
Packaging : Caisse bois de 6
Domaine : Château Larrivet Haut Brion
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Pessac-Léognan
Couleur : Rouge
Millesime : 2016
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet

Caractéristiques

Terroir : Argilo Graveleux et sables
Cépage : 62% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 8% Cabernet Franc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Parcellaire en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines)
Elevage : Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en barrique de deux vins pendant 16 mois

Dégustation

Robe : Rubis sombre à reflets violet
Nez : Le nez s'ouvre sur un fruit éclatant et précis. Il se prolonge sur des notes fumées et d'épices (graine de cumin, anis), de boite à cigares, caractéristiques des grands Cabernets du terroir de Léognan.
Bouche : Les tannins puissants ont un très joli grain. La bouche est dense et longue, la finale est saline.
Garde : 25 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.