

Pessac Léognan Ch. Larrivet Haut-Brion



Vin : Pessac Léognan Ch. Larrivet Haut-Brion Blanc 2008

Région : Bordeaux

Appellation : AOC Pessac Léognan

Classement : /

Cépages : Sauvignon (75%), Sémillon (plus de 20%), Muscadelle

Présentation : Le domaine s'étend sur 72 hectares (62 ha en rouge et 10 ha en blanc)

Age moyen des vignes : 25 ans (vin rouge) et 20 ans (vin blanc)

Cépages plantés : 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc (vin rouge). 60% Sauvignon, 40% Sémillon (vin blanc).

Cépages du Larrivet Haut Brion blanc 2008 : Sauvignon (75%), Sémillon

Rendement : (blanc) : 35 hectolitres/hectares

Élevé en fût : 12 mois en barriques neuves

Sols : caractéristiques de la moyenne terrasse des Graves de Bordeaux. Fortement graveleux à matrice extrêmement sableuse.

Production 18 000 bouteilles

Dégustation : la robe jaune pâle à reflets d'or. Le bouquet particulièrement complexe révèle des arômes de mandarine, de citron et d'ananas associés à des notes boisées et vanillées. Ample, riche et bien équilibré, le palais fait preuve d'une grande élégance et s'achève sur une finale harmonieusement boisée.

Apogée : 2013/2018

Service : 14°

Accompagnement : Crabes farcis, Paupiettes de sole et noix de Saint-Jacques au basilic, Saint-Jacques aux champignons et parmesan, Ragoût de porc et poulet à la banane, Veau au citron, Poulet créole à la noix de coco, Duo de saumon et de daurade au citron vert et à l'aneth, Daurade à la citronnelle

Récompenses et distinctions : 92/100 Parker, 17.5 RVF, Guide Hachette 2011 ...

Prix : 30 € la bouteille

