

# 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

