

INFO

Vinens Navn: Chateau Larrivet Haut-Brion Blanc

Producent: Chateau Larrivet Haut-Brion

Område/Land: Pessac-Leognan/Bordeaux, France

Drue(r): Afh. af årgang men typisk Sauvignon Blanc (75-80%), Semillon (20-25%)

Vinfremstilling: Den pressede most køles ned og hviler i 48 timer. Derefter gærer 2/3 af vinen på nye barriques og 1/3 på cementtanke. Vinen lagrer sur-lie i 10-12 mdr. på nye barriques.

Jordbundsforhold: En kombination af grus, sand og ler.

Ha. udbytte: 40 hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: larrivethautbrion.fr

Yderligere information:

Druerne til denne vin kommer fra Sauvignon Blanc og Semillon vinstokke, med en gennemsnitsalder på 25 år.

Chateau Larrivet Haut-Brion blev grundlagt i 1840, og har haft flere ejere og været kendt under flere navne. Det nuværende navn går tilbage til 1929.

En større udvidelse af besiddelserne fandt sted i 1893, til i alt 50 ha. I dag udgør arealet 72,5 ha med vin, 11,5 ha hvid og 61 ha med rødvin.

Der investeret voldsomme beløb i moderniseringer og den kendte vinmager Michel Rolland er blevet tilknyttet som konsulent.

