



**IBB**  
CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION



Sous la chaleur, une fraîcheur surprenante

## 2025 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION BLANC

BLANC • PESSAC-LÉOGNAN

### LE MILLÉSIME

**CONDITIONS CLIMATIQUES:** Le millésime 2025 a été marqué par un été chaud et très sec. La vigne a toutefois bien résisté grâce aux bonnes réserves hydriques constituées par la pluviométrie de 2024. Les blancs ont été récoltés du 25 au 28 août, à la suite d'un épisode de forte sécheresse qui a favorisé une grande concentration aromatique, tout en préservant la fraîcheur des raisins grâce à un échardage spécifique protégeant les grappes du soleil.

**DATES DE VENDANGES:** Du 25 au 28 août

**ELEVAGE:** 70% fûts neufs dont barriques et muids et 30% cuves bois

**DEGRÉ ALCOOLIQUE:** 13.5 %

**ASSEMBLAGE:** 88% Sauvignon blanc, 12% Sémillon

### LE VIGNOBLE

**SUPERFICIE EN PRODUCTION:** 7.90 ha

**TYPE DE SOLS:** Graves sableuses sur socle calcaire.

**AGE MOYEN DES VIGNES:** 30 Ans

**VENDANGES:** Vendange parcellaire. 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:

Blanc de caractère, fidèle à notre identité, le Château Larrivet Haut-Brion Blanc 2025 séduit par son intensité, sa densité et son éclat. Les agrumes s'expriment avec précision, entre citron vert et ziste de pamplemousse, accompagnés de notes de pierre à fusil, de légères épices et d'un bois frais parfaitement intégré. La bouche, ample et dense, s'étire avec élégance sur le palais. La finale, acidulée, saline et prolongée par de beaux amers, signe avec justesse le style du vin. Un grand blanc de garde, singulier, vibrant et gastronomique.