



Sous la chaleur, une fraîcheur surprenante

2025

CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION ROUGE

ROUGE • 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 40 mm de pluie tombés début septembre ont accompagné favorablement la maturation des rouges. Les Merlots ont conservé une belle acidité, tandis que les Cabernets ont atteint une très belle maturité phénolique. Le mois de septembre, sec, a permis d'attendre sereinement la maturité optimale, avec notamment une récolte des Cabernet Francs plus tardive que celle des Cabernet Sauvignon, avant les pluies de fin de mois.

DATES DE VENDANGES: Du 03 au 22 septembre

ELEVAGE: Elevage en barriques neuves et un vin pour les Cabernets. Elevage pour 5% des merlots en amphore de terre cuite.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13 %

ASSEMBLAGE: 55% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 22% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 58 ha

TYPE DE SOLS: Graves recouvrant un sol à matrice argilo-sableuse (entre 2 et 4 mètres de profondeur), sur un sous-sol calcaire.

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 Ans

VENDANGES: Vendange parcellaire. Erafflage. Non-fouillage. Une partie de grappe entière.

TRI: Premier tri sur table, puis tri optique.

VINIFICATION: Parcellaire en petites cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines). 8,5% de grappes entières en moyenne sur les merlots et les cabernets francs.

NOTES DE DÉGUSTATION:

Le Château Larrivet Haut-Brion Rouge 2025 séduit par l'équilibre qu'il parvient à conserver dans un millésime pourtant exceptionnellement chaud et sec. Le vin affirme avec justesse un style racé, avec une belle concentration aromatique portée par des notes de fruits rouges et de fleurs, évoquant la rose et la violette.

La bouche est dense, ample, portée par des tanins crémeux qui donnent au vin une vraie sensation d'onctuosité et beaucoup de gourmandise. Du premier nez jusqu'à la finale, le vin tient sa promesse : on retrouve avec constance la même intensité aromatique, la même harmonie, et cette fraîcheur préservée qui signe son style.

Un millésime complet, profond et particulièrement séduisant, avec un grand potentiel de garde.


CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION