



# Présentation Primeurs 2023

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION



CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION

# Résumé



« Les conditions climatiques chaudes et sèches ont accéléré la maturation des raisins, conduisant à une vendange précoce. Malgré les défis, cette précocité a offert des avantages. Les raisins ont atteint une concentration en sucre plus élevée, promettant des vins plus riches en saveurs et en arômes. Bien que l'année ait été marquée par des conditions météorologiques extrêmes, elle a offert aux vignerons la possibilité de produire des vins de qualité grâce à une récolte anticipée et à une maturité optimale des raisins. »

*"The hot and dry climatic conditions accelerated grape ripening, leading to an early harvest. Despite the challenges it entailed, this precocity offered advantages. The grapes reached a higher sugar concentration, promising wines richer in flavours and aromas. Although the year was marked by extreme weather conditions, it provided winemakers with the opportunity to produce quality wines thanks to an early harvest and optimal grape ripeness."*



2023

# Château Larrivet Haut-Brion rouge

Vendanges : 5 septembre au 2 octobre

Rendement : 35 hl/ha

Taux d'alcool : 13.3%

Ph : 3.65

Assemblage : 75% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc, 5% Merlot

Elevage 50% barriques neuves, 35% barriques d'un vin, 15% jarres en terre cuite pour une partie des merlots

Dégustation : dense, fruits écrasés, réglisse, tanins mûres

*Harvest: 5th September to 2nd October*

*Yield: 35 hl/ha*

*Alcohol content: 13.3%*

*pH: 3.65*

*Blend: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 5% Merlot*

*Ageing: 50% new barrels, 35% second-use barrels, 15% terracotta amphorae for some of the Merlots*

*Tasting Notes: Dense, crushed fruits, licorice, ripe tannins*



# Château Larrivet Haut-Brion blanc



Vendanges : 25 aout au 1er sept

Rendement : 33 hl/ha

Taux d'alcool : 13.6%

Ph : 3.28

Assemblage : 95% Sauvignon blanc, 5% sémillon

Elevage 70% fûts neufs, 30% cuves bois

Dégustation : nez expressif, fruit jaune d'été, belle fraîcheur, arômes de cédrat et de zeste de main de Buddha

*Harvest: 25th August to 1st September*

*Yield: 33 hl/ha*

*Alcohol content: 13.6%*

*pH: 3.28*

*Blend: 95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon*

*Ageing: 70% new barrels, 30% wooden vats*

*Tasting Notes: Expressive nose, yellow summer fruit, beautiful freshness, aromas of citron and Buddha's hand zest*

2023

“  
2023,  
millésime  
enthousiasmant  
par son éclat

“  
2023,  
vintage  
of thrilling  
radiance.



« Les conditions climatiques chaudes et sèches ont accéléré la maturation des raisins, conduisant à une vendange précoce. Malgré les défis, cette précocité a offert des avantages. Les raisins ont atteint une concentration en sucre plus élevée, promettant des vins plus riches en saveurs et en arômes. Bien que l'année ait été marquée par des conditions météorologiques extrêmes, elle a offert aux vigneronns la possibilité de produire des vins de qualité grâce à une récolte anticipée et à une maturité optimale des raisins. »

*"The hot and dry climatic conditions accelerated grape ripening, leading to an early harvest. Despite the challenges it entailed, this precocity offered advantages. The grapes reached a higher sugar concentration, promising wines richer in flavours and aromas. Although the year was marked by extreme weather conditions, it provided winemakers with the opportunity to produce quality wines thanks to an early harvest and optimal grape ripeness."*

## Château Larrivet Haut-Brion rouge

Vendanges : 5 septembre au 2 octobre - Rendement : 35 hl/ha - Taux d'alcool : 13.3% - Ph : 3.65  
 Assemblage : 75% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc, 5% Merlot  
 Elevage 50% barriques neuves, 35% barriques d'un vin, 15% jarres en terre cuite une partie des merlots

*Harvest: 5th September to 2nd October - Yield: 35 hl/ha - Alcohol content: 13.3%- pH: 3.65  
 Blend: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 5% Merlot  
 Ageing: 50% new barrels, 35% second-use barrels, 15% terracotta amphorae for some of the Merlots  
 Tasting Notes: Dense, crushed fruits, licorice, ripe tannins*

## Château Larrivet Haut-Brion blanc

Vendanges : 25 août au 1er sept - Rendement : 33 hl/ha - Taux d'alcool : 13.6% - Ph : 3.28  
 Assemblage : 95% Sauvignon blanc, 5% sémillon -  
 Elevage 70% fûts neufs - 30% cuves bois  
 Dégustation :  
 nez expressif, fruit jaune d'été, belle fraîcheur, arômes de cédrat et de zeste de main de Bouddha

*Harvest: 25th August to 1st September Yield: 33 hl/ha - Alcohol content: 13.6% - pH: 3.28  
 Blend: 95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon  
 Ageing: 70% new barrels, 30% wooden vats  
 Tasting Notes:  
 Expressive nose, yellow summer fruit, beautiful freshness, aromas of citron and Buddha's hand zest*

