



CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION

PRODUIT

Le rouge de Château Larrivet Haut-Brion se distingue par une robe grenat vive, sombre et profonde.

Le nez s'ouvre sur des fruits noirs compotés — cassis, mûre — avec des touches d'épices douces, de fumée et de bois noble bien intégré.

En bouche, le vin offre une texture ample et riche : tanins puissants mais bien fondus, matière généreuse, équilibre entre puissance et fraîcheur, la trace minérale caractéristique des Graves se fait ressentir.

La finale est longue, expressive, avec élégance.

Un vin de garde prometteur, mais déjà capable de séduire après quelques années de cave.

PROFIL GUSTATIF Léger Puissant Souple Tannique Vif Rond Fruité Boisé



NOTATIONS

Robert Parker: 93/100

IDENTITÉ	
Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot