



CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION - BLANC

PRODUIT

Le blanc “Blanc Sec” de Larrivet Haut-Brion brille par sa pureté aromatique.

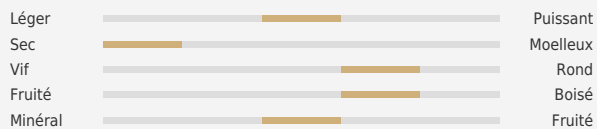
Dès le premier nez, il évoque les agrumes mûrs, les fleurs blanches, parfois des fruits exotiques avec une touche d'herbe fraîche selon le millésime.

En bouche, il combine volume, fraîcheur et texture : le Sauvignon apporte la vivacité et le caractère citronné, le Sémillon enrichit de rondeur et complexité. Le bois est utilisé avec finesse dans certaines cuvées (barriques, œufs de béton, foudres), pour donner de la profondeur sans dominer le fruit.

En finale, on retrouve une belle persistance, une tension saline/minérale, rappelant le terroir.

Un blanc gastronomique à déguster jeune pour sa fraîcheur ou à laisser évoluer pour plus de complexité.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Semillon