



PESSAC LÉOGNAN ROUGE 2013 CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 56% cabernet sauvignon, 35% merlot, 9% cabernet franc

Note de dégustation :

Couleur grenat profonde à reflets briques. Superbe nez complexe et épanoui qui exprime de très belles notes de fruits compotés (prunes, cerises) couplées à des arômes boisés très fins (bois de cèdre). A l'aération apparaissent des touches minérales rappelant la mine de crayon ainsi qu'un caractère empyreumatique (note de fumée très délicate). En bouche, il possède des tanins raffinés et soyeux, une puissance moyenne et un équilibre remarquable. On apprécie particulièrement sa aromatique riche et

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges grillées (magret de canard, filet pur de bœuf). Cuisse de canard confite et pommes de terre sarladaises. Saint Nectaire fermier.

Commentaires du sommelier :

Propriété historique des Graves (déjà classé « cru exceptionnel » des Graves en 1898 par Fêret), le château Larrivet Haut-Brion appartient aujourd'hui à la famille Gervoson. Christine et Philippe, épaulés par leur fille Emilie Gervoson s'attèlent jour après jour à porter au plus les couleurs de ce cru remarquable. Le 2013, millésime de concentration moyenne, est une de leur plus belle réussite. Il se déguste aujourd'hui à merveille offrant une texture soyeuse et une palette aromatique riche et complexe. Un vrai coup de cœur de nos sommeliers !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

