



# EXCLUSIVE

MAISON GINESTET  
— DEPUIS 1897 —



## Le Bordeaux de LARRIVET HAUT-BRION

Bordeaux AOP

Le Bordeaux de Larrivet Haut-Brion est issu d'une sélection rigoureuse en collaboration avec les équipes techniques du **Château Larrivet Haut-Brion** afin d'élaborer un vin de qualité dans la tradition des Grands Vins de Bordeaux.

## Château LARRIVET HAUT-BRION

*Plongeons au cœur du passé pour révéler une histoire riche et complexe conservée secrètement dans les archives du Château Larrivet Haut-Brion.*

*De 1840 à aujourd'hui, la notoriété du Château Larrivet Haut-Brion n'a cessé de croître.*

*Tout d'abord « Château de Canolle », puis « La Rivette », puis successivement « La rivette », et « Brion-Larrivet », ce n'est qu'à partir de 1874 que la propriété acquiert son nom presque définitif. Nommé alors « Château Haut-Brion Larrivet », il appartient à Ernest Laurent, négociant de la Place de Bordeaux.*

*En 1893, le château Haut-Brion-Larrivet devient la propriété d'armateurs bordelais, MM. Les fils de Théodor Conseil. Agrandie, développée, la propriété compte alors 50 hectares de vignes.*

*Un voyage dans le temps nous propulse en 1898, année fabuleuse où le célèbre guide du Féret classe les vins du Château en « cru exceptionnel » des Graves.*

*Dans les années 1930, la crise de la viticulture et des arrachages successifs malmènent la production, qui devient quasi inexistante.*

*En 1929, la propriété trouve enfin son nom : Château Larrivet Haut-Brion. Son nouveau propriétaire, Monsieur Guillemaud, en a acquis tout le vignoble en 1941. Il en restera le propriétaire exigeant et attentif jusqu'en 1982.*



Signé  
GINESTET

[www.signe-ginestet.com](http://www.signe-ginestet.com)



Philippe et Christine GERVOSON



Egalement disponible en  
Bordeaux rouge et Bordeaux rosé

#### Nature du sol

Sable et argilo-calcaire

#### Encépagement

80% sauvignon, 20% sémillon

#### Notes de dégustation

Introduction à la gamme du Château Larrivet Haut-Brion, ce vin est très fruité. A l'image des vins de la propriété, il possède beaucoup de fraîcheur et de rondeur. Il sera très apprécié sur des fruits de mer ou des fromages affinés.

Carton décoré exclusif  
de 6 bouteilles couchées



19, avenue de Fontenille - 33360 Carignan-de-Bordeaux - France - Tél. : +33(0) 556 688 182 - Fax : +33(0) 556 209 447

[www.maison-ginestet.com](http://www.maison-ginestet.com) - [contact@ginestet.fr](mailto:contact@ginestet.fr) - [www.facebook.com/MaisonGinestet](https://www.facebook.com/MaisonGinestet) - [@MaisonGinestet](https://twitter.com/MaisonGinestet)

BORDEAUX - TOKYO - SHANGHAI - HONG KONG - DALLAS