



# EXCLUSIVE

MAISON GINESTET  
— DEPUIS 1897 —



## Le Bordeaux de LARRIVET HAUT-BRION

Bordeaux AOP - 2014

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

*De 1840 à aujourd'hui, la notoriété du Château Larrivet Haut-Brion n'a cessé de croître. Nommée Haut-Brion Larrivet au départ, il acquiert son nom définitif de Château Larrivet Haut-Brion en 1929.*

*En 1987, la famille Gervoson acquiert le Château Larrivet Haut-Brion et s'attelle à lui redonner ses lettres de noblesse. Le domaine compte alors 17 hectares de vignes et un parc boisé de 13 hectares. Fidèle à leur engagement humain et terrien, Philippe et Christine Gervoson s'attachent à reconstruire l'unité viticole du Château.*

*En quelques années, la propriété atteint 75 hectares grâce à l'acquisition de vignes et à de nouvelles plantations (10 ha. pour le blanc – 65 ha. pour le rouge)*

*Bruno Lemoine, Directeur Général et Vinificateur de Larrivet Haut-Brion, embarque pour cette belle aventure en 2007 et met depuis son expertise et son goût du défi au service des vins du Château. Les notions d'héritage et de transmission féminine font partie de l'ADN du Château Larrivet Haut-Brion.*

*L'équipe se renforce ainsi en 2009 d'une Responsable des Relations Publiques avec la venue d'Emilie Gervoson, une des trois filles des propriétaires du Château et fière représentante d'une nouvelle génération épicurienne et avide de culture viticole. Complices et complémentaires, Bruno et Emilie apportent un nouveau regard avisé sur la propriété.*



Signé  
GINESTET

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



Bruno Lemoine et Emilie Gervoson



Également disponible en Bordeaux Blanc et Rosé

#### Nature du sol

Sable et argilo-calcaire

#### Encépagement

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

#### Notes de dégustation

Introduction à la gamme du Château Larrivet Haut-Brion, ce vin puissant et complexe, possède des tanins soyeux. Équilibré et rond, il sera très apprécié sur des viandes rouges ou des fromages affinés. A déguster maintenant ou à conserver 3 à 5 ans.

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