



CHATEAU DE LA RIVIÈRE

BORDEAUX - BLANC



Présentation : Le vignoble du Château de La Rivière s'étend sur 65 hectares de vignes plantées sur un terroir argilo-calcaire. Le Château de La Rivière abrite 8 hectares de carrières de calcaires, idéales pour l'élevage en barriques et la conservation des bouteilles.

Assemblage : 67 % Sauvignon Blanc
33 % Sauvignon Gris

Vendanges : Manuelles, septembre

Production : 18 000 bouteilles

Vinification : Pressurage direct en grappes entières à froid (3°C).
Débouillage à froid puis fermentation alcoolique à 18°C

Elevage : En cuves sur lies fines durant 7 mois et en barriques neuves avec bâtonnage durant 5 mois.

Rendements : 25 hl / ha

Degré alcoolique : 13,5 % Vol.

Commentaire : Ce vin développe un nez très expressif de pamplemousse, d'agrumes, de fruits tropicaux, mais aussi de fleurs. La bouche se caractérise par une tension et une minéralité propre aux grands vins de Sauvignon. La puissance aromatique et la qualité de l'élevage apportent de la finesse et de l'élégance.

Directeur général : Xavier BUFFO **Œnologue consultant :** Claude GROS
Directeur technique : Thomas DO CHI NAM **Responsable commercial :** Pierre REBAUD

Château de La Rivière 33126 LA RIVIERE - FRANCE
Tél. : +33 (0)5 57 55 56 56 - Fax : +33 (0)5 57 24 94 39
info@chateau-de-la-riviere.com / www.chateau-de-la-riviere.com

