



CHATEAU DE LA RIVIÈRE

FRONSAC



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 20 hectares de caves de carrières de calcaires dont 8 hectares servent pour l'élevage en barriques et la conservation des bouteilles dans des conditions idéales.

Appellation : AOC Fronsac

Assemblage : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc,
3 % Cabernet Sauvignon, 2 % Malbec

Production : Autour de 200 000 bouteilles

Vinification : En cuves inox et bois. Fermentation alcoolique et macération pendant 4 semaines avec contrôle des températures.

Elevage : 15 mois en barriques neuves (40 % du volume) avec fermentation malolactique et élevage sur lies de 5 mois. 12 mois en barriques de 1 an (60 %).

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha

Rendements : Autour de 40 hl / ha

Degré alcoolique : De 14 à 15 % Vol. selon les millésimes

Nos Certifications : HVE - Iso 14 001 (SME Bordeaux)

Directeur général : Xavier BUFFO Directeur technique : Thomas DÔ CHI NAM

Œnologue consultant : Claude GROS 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

