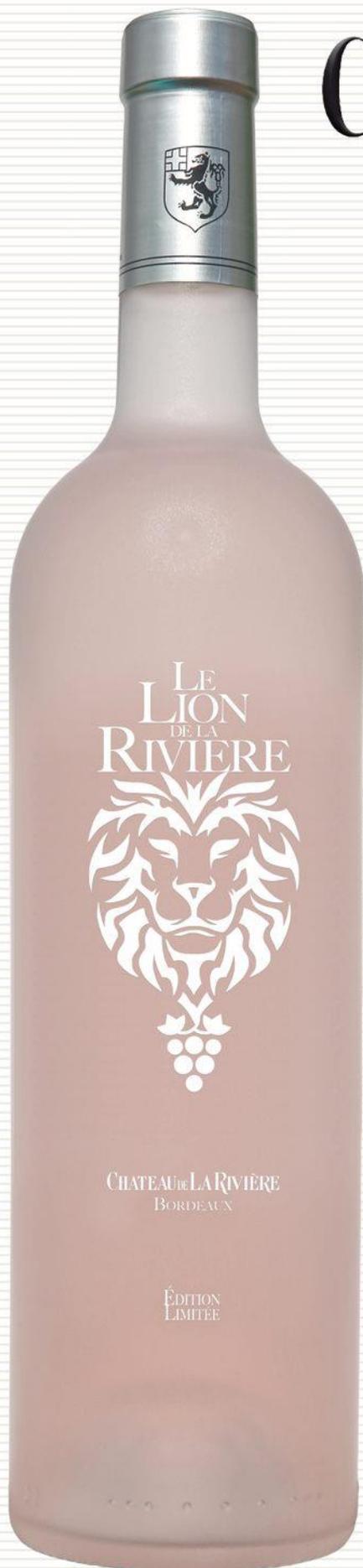




CHATEAU DE LA RIVIÈRE

BORDEAUX - ROSÉ



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 : 75 % Merlot , 25 % Cabernet Sauvignon

Vendanges : Réalisées sur des parcelles spécifiquement réservées à la production de ce rosé de pressé.

Production : 6 000 bouteilles

Vinification : Pressurage à froid. Fermentation alcoolique à basse température (16°C)

Elevage : En cuves durant 3 mois

Rendements : 50 hl / ha

Degré alcoolique : 13 % Vol.

Commentaire : Élégance est le maître de mot de ce rosé de pressée issu de Merlot (75%) et de Cabernet Sauvignon (25%). La robe est d'un rose très clair. Les arômes sont fins et évoquent l'ananas, la mandarine et le pamplemousse rose mais aussi la violette. La bouche est bien présente et laisse deviner un terroir à flanc de coteaux dont la bouche ne se lasse pas de savourer.

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

Œnologue consultant : Claude GROS **Responsable commercial :** Pierre REBAUD

Château de La Rivière 33126 LA RIVIÈRE - 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

