

Les Sources

CHATEAU DE LA RIVIÈRE

FRONSAC



Appellation : Situé sur les hauteurs de l'appellation Fronsac sur un sol argilo-calcaire, ce vin est travaillé et vinifié par l'équipe du Château de La Rivière qui lui apporte le même soin et la même passion que le Grand Vin. Ce second vin est à dominante de merlot.

Appellation : AOC Fronsac

Assemblage : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

Production : Environ 40 000 bouteilles

Vinification : En cuve inox. Macération pré-fermentaire à chaud (50% du volume) puis fermentation alcoolique à 20-22°C pour préserver les arômes de fruits frais.

Elevage : En cuve Inox

Rendements : 50 hl / ha

Degré alcoolique : 13 % Vol.

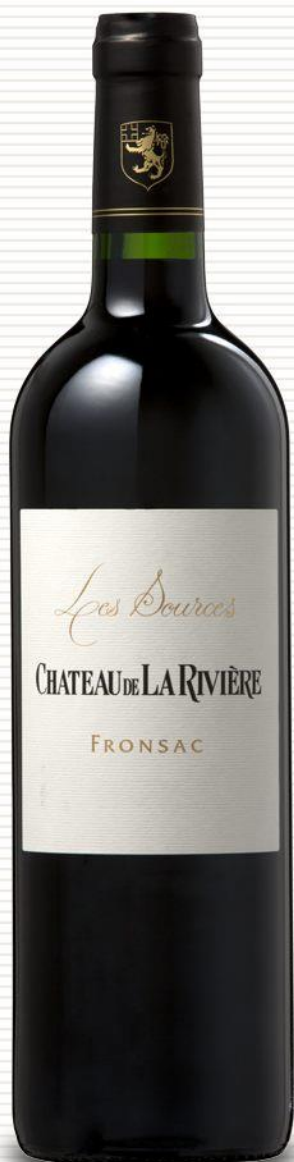
Nos Certifications : Agriculture raisonnée - HVE 3 - Iso 14 001 (SME Bordeaux)

Commentaire : La couleur est intense, rouge rubis éclatant. Le nez nous fait découvrir un panier de petits fruits rouges et de cassis agrémentés d'une touche épicée pour relever le tout.

La bouche est fraîche, vive, dominée elle-aussi par les fruits rouges. Les tanins sont présents, mais élégants et doux, sans jamais être agressifs. La bouche se révèle gourmande, ronde et équilibrée avec une belle persistance.

Directeur général : Xavier BUFFO Oenologue consultant : Claude GROS

Directeur technique : Thomas DÔ CHI NAM 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

