

Château de la Rivière

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	85 % Merlot, 8 % Cabernet franc, 6 % Cabernet-sauvignon, 1 % Malbec
Appellation	Fronsac (AOC)
Producteur	Château de la Rivière
Pays	France
Région	Bordeaux
Millésime	2012
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	18 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

Terroir

Le vignoble du Château de la Rivière s'étend sur 60 hectares de vignes plantées sur un terroir argilo-calcaire. Le domaine abrite huit hectares de carrières de calcaire, idéales pour l'élevage en barrique et la conservation des bouteilles. Il fallait en 2012 faire abstraction du printemps particulièrement difficile pour apprécier les conditions très favorables à partir de la mi-juillet. Ce contraste entre printemps et été a déjà par le passé (2000 et 2009) offert des tanins de belle qualité.

Vinification et vieillissement

La vinification s'effectue dans des cuves inox et bois. Fermentation alcoolique et macération pendant quatre semaines avec contrôle des températures. L'élevage est effectué dans des barriques neuves (40% du volume), avec fermentation malolactique et élevage sur lies de deux mois. Le vin passe ensuite 12 mois en barriques d'un an (60 % du volume).

Caractéristiques

Rouge sombre, la robe est intense. Le nez est fruité et accompagné d'un beau boisé. La bouche est dense avec une attaque ronde, fruitée et veloutée. Le milieu de bouche est très bien équilibré et la finale est longue et harmonieuse.

Accords mets et vins

Idéal avec une entrecôte, un magret ou du fromage.

Code produit

Québec : 11588348

