

# Les Sources du Château de la Rivière

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	65 % Merlot, 20 % Cabernet-sauvignon, 15 % Cabernet franc
<b>Appellation</b>	Fronsac (AOC)
<b>Producteur</b>	Château de la Rivière
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bordeaux
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,5 %
<b>Température de service</b>	15-17 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Terroir

Le vignoble du Château de la Rivière s'étend sur 60 hectares de vignes plantées sur un terroir argilo-calcaire. Le domaine abrite 8 hectares de carrières de calcaire, idéales pour l'élevage en barriques et la conservation des bouteilles.

## Vinification et vieillissement

La vinification s'effectue en cuve inox avec une macération préfermentaire à chaud (60 % du volume) et une fermentation alcoolique à 20 °C afin de préserver les arômes de fruits frais. L'élevage se déroule en cuves inox et béton.

## Caractéristiques

La robe est noire et profonde. Le nez est complexe ; s'y mêlent les fruits mûrs, kirschés, des notes torréfiées, de cacao et de réglisse. La bouche est ample et concentrée. Les tanins sont veloutés et le fruit, préservé. La finale est équilibrée et harmonieuse.

## Accords mets et vins

Idéal avec des viandes blanches ou des grillades.

## Code produit

Québec : 11546367

