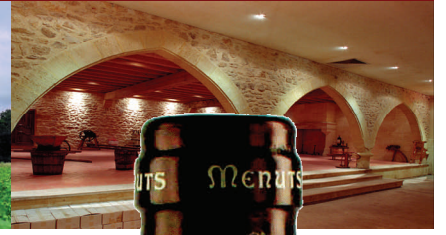


BORDEAUX



MENUTS

Bordeaux

Cépages

85% Merlot

15% Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Vinification

Vendange manuelle et à la machine, les grappes sont soigneusement triées et égrappées avant d'être délicatement pressées pour extraire au maximum la couleur du jus. Le jus subit ensuite une fermentation traditionnelle, laissé sur lies jusqu'à 28 jours, avec remontage régulier dans de petites cuves inox thermorégulées. La maturité de MENUTS se poursuit dans des fûts de chêne pour une période d'au moins 12 mois.

Dégustation

Maison Rivière, Propriétaire et Négociant depuis 1875 à Saint Emilion a élevé son Bordeaux MENUTS avec la volonté de satisfaire aux exigences les plus hautes.

L'expression d'un terroir d'exception confère aux nobles cépages qui le composent toute l'intensité d'arômes délicats de fruits mûrs que le léger boisé issu d'un élevage en barrique vient souligner.

Sa structure complexe et sa texture velouté font de MENUTS le Bordeaux de référence de vos repas.

Accords gastronomiques

Ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes, volailles et les fromages.



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr