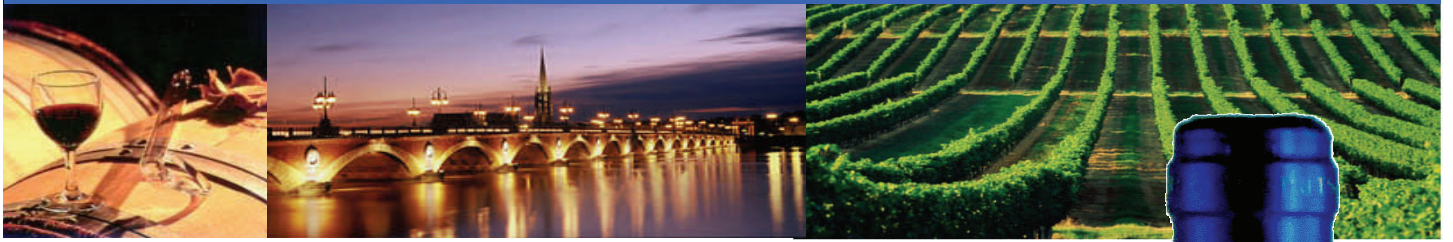


# BORDEAUX MOELLEUX



## MENUTS

Premières Côtes de Bordeaux

### Cépages

60% Sémillon  
40% Sauvignon

### 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, avec remontage régulier dans de petites cuves inox thermorégulées.

### 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. Sa structure complexe et sa texture veloutée font de MENUTS le Bordeaux de référence de vos repas et de vos apéritifs. Son fruité et sa légèreté le fera apprécier également hors des repas.

### Accords gastronomiques

A déguster à l'apéritif accompagné d'amuse-bouche, avec du foie gras et sur certains fromages fort en particulier le Roquefort.



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