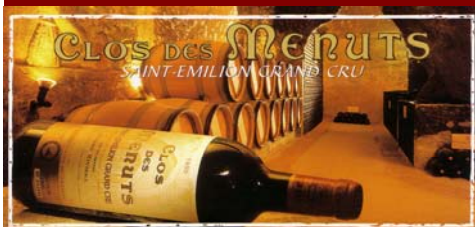


SAINT EMILION GRAND CRU



CLOS des MENUTS

Saint Emilion Grand Cru

Cepas:

85% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

Propietario : Jean Pierre & Philippe Rivière

Asesor: Stéphane de Renoncourt

Ubicado : Ubicado en Saint-Emilion

Superficie : 25 Ha

Suelo : arcilloso- calcáreo

Vinifacion:

Cultura razonada, deshojado manual, cosecha en verde. Vinificación en cubas de acero inoxidable. Crianza en barricas.

Cata:

Al corazón de la región de Saint-Emilion. CLOS des MENUTS es un vino de guarda, robusto, con taninos finos. Una hermosa color roja. Hermoso nariz de uvas maduras, con notas de pan tostado y vainillas.

Maridaje:

Este vino acompaña perfectamente las carnes, las aves de corral, las cazas y los quesos.



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