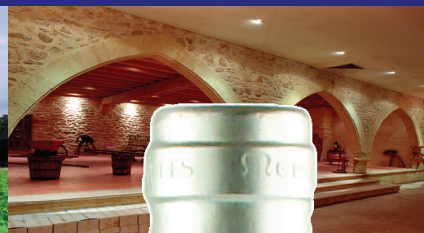


BORDEAUX



MENUTS

Bordeaux

Cépages

85% Sauvignon

15% Sémillon

Vinification

Vendange manuelle et à la machine, les grappes sont soigneusement triés et égrappés avant d'être délicatement pressés 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 3 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 et la fraîcheur d'arômes délicats d'agrumes et de fleur blanche que le léger boisé issu d'un élevage en barrique vient souligner. Son élégante structure soyeuse et sa chair vive, nerveuse et épicée font de MENUTS le Bordeaux de référence de vos repas marins.

Accords gastronomiques

Ce vin s'accorde parfaitement avec les poissons et les fruits de mer.



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