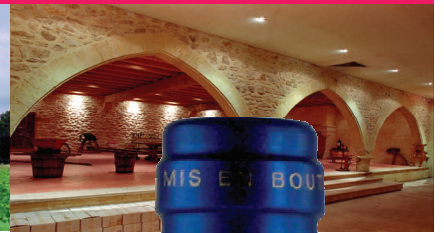


# BORDEAUX ROSÉ



## MENUTS

### Bordeaux Rosé

#### Cépages

50% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

**Sol :** sablo-argileux

#### 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 vinification se fait dans des cuves thermo-régulées.

La maturité de MENUTS se poursuit dans des fûts de chêne pour une période d'environ 2 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 et la fraîcheur d'un grand Rosé de saignée. La gourmandise de son fruit et l'acidulé du bonbon anglais font de Menuts Rosé le compagnon idéal de vos repas d'été.

#### Accords gastronomiques

Ce vin est idéal en apéritif avec des tapas, salades, les poissons, fruits de mer, viandes grillées et barbecues.



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