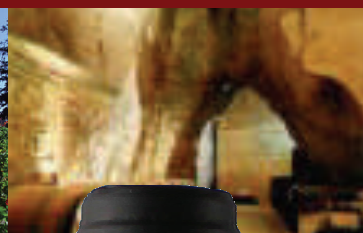


# SAINT EMILION GRAND CRU



## EXCELLENCE Clos des Menuts

Saint Emilion Grand Cru

### Cépages

85% Merlot  
10% Cabernet Sauvignon  
5% Cabernet Franc

**Propriétaires :** Jean-Pierre & Philippe Rivière

**Consultant :** Stephane Derenoncourt

**Location :** Saint-Emilion.

**Superficie :** 5 Ha

**Sol :** argilo-calcaire et argilo-sableux à sous-sol d'aliôs (crasse de fer)

### Culture et élevage

Culture raisonnée, effeuillage manuel, vendanges en vert.  
Vinification en cuves béton thermo-régulées.  
Fermentation malolactique en fut de chêne.  
Élevage en barriques neuves (Jusqu'à 18 mois).

### Dégustation

Ce Saint-Émilion Grand Cru est une vraie gourmandise avec son parfait mélange de Merlot et de Cabernet.  
C'est un vin de garde fruité et équilibré, aux tanins subtils. Harmonieux, il possède un beau nez de raisins mûrs, enveloppé dans un boisé élégant aux notes de fruits rouges et de griottes.

### Accords gastronomiques

Il accompagne particulièrement bien les viandes rouges et blanches, les gibiers 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