

# SAINT EMILION GRAND CRU



## CLOS des MENUTS

Saint Emilion Grand Cru

### Cépages

85% Merlot

10% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

**Propriétaire :** Jean Pierre & Philippe Rivière

**Consultant :** Stéphane de Renoncourt

**Situation :** Situé sur la commune de Saint Emilion.

**Superficie :** 25 Ha

**Sol :** argilo-calcaire, principalement argilo-sableux à sous-sol d'aliôs avec crasse de fer.

### Culture et élevage

Culture raisonnée, effeuillage manuel, vendanges en vert.

Vinification en cuves béton thermorégulées.

Élevage en barriques.

### Dégustation

Au cœur de l'appellation Saint Emilion, le CLOS des MENUTS est un vin de garde rond et puissant, aux tannins subtils. Une robe profonde, fruit d'une extraction bien maîtrisée. Beau nez de raisins mûrs enveloppé dans un boisé élégant aux notes grillées et vanillées. Ces impressions se confirment en bouche.

Élégance, équilibre et harmonie.

### Accords gastronomiques

Il accompagne merveilleusement les viandes, volailles, gibiers et 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