



VIGNOBLES GREGOIRE

CHÂTEAU PUYNARD - CHÂTEAU BOIS NOIR - CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE
7^{ME} CÔTE DE BLAYÉ BORDEAUX SUPÉRIEUR FRONSAC

CHATEAU DE LA RIVIERE

2007



Présentation : Le Château de La Rivière s'étend sur 85 hectares dont 60 hectares de vignes. Il domine la vallée de la Dordogne qui lui assure une dominante avec deux types d'expositions : des vignes situées sur le plateau calcaire et d'autres en côte, exposées au sud, sur des sols de molasse. Le Château de La Rivière abrite des carrières de calcaires sur une surface de 8 hectares, idéales pour l'élevage du vin en barrique et la conservation des bouteilles.

Appellation : AOC Bordeaux Rosé

Assemblage : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

Production : 32 000 bouteilles

Vinification : Fermentation alcoolique à basse température (14°C).

Elevage : 100 % en cuves durant 4 mois.

Degré alcoolique : 12,5 % Vol.

Commentaires de dégustation : Couleur rose brillante. Le bouquet est très expressif et intense, composé de notes fruitées, florales et amyliques (bonbon anglais, banane). En bouche, l'impression de fraîcheur domine avec une intensité aromatique très présente et une belle longueur.

Récompense : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2008

Accords mets/vin : En apéritif, sur des salades composées, des grillades, des pizzas.

Température de service : 12°C

Habillage : Capsule à vis facilitant l'ouverture et la refermeture, et surtout évitant les problèmes de « goût de bouchon ».

Propriétaire : James Grégoire

Directeur : Xavier Buffo

Œnologue consultant : Claude Gros



