LUXSURE

f y @ 0 🖸 🖂

ART DE VIVRE Y

BEAUTÉ ET PARFUMS ~

FOOD AND WINE Y

HORLOGERIE ET JOAILLERIE V

MODE Y

VOYAGES ~

LUXSURE CONSEIL V







Home / Food and WineVins et Spiritueux | Château de La Rivière Rosé 2017 : l'élégance fruitée que le soleil fait briller

Vins et Spiritueux

Château de La Rivière Rosé 2017 : l'élégance fruitée que le soleil fait briller by Julien Tissot 30 mai 2018



Profitant de tout le savoir-faire du Château de La Rivière, cette cuvée tire sa finesse et son élégance de l'assemblage des deux grands cépages bordelais, merlot (75 %) et cabernet sauvignon (25 %), issus de parcelles sélectionnées. Charmeuse dans sa robe pétale de rose, elle place la séduction gourmande au premier rang!

Les 65 hectares de vignes de Château de La Rivière se dessinent à flanc de coteaux idéalement exposés, sur des sols argilo-calcaires que le merlot apprécie tout particulièrement. Après des vendanges de haute précision, réalisées sur des parcelles spécifiquement réservées à la production de ce rosé, les grappes éraflées sont pressées à froid et le jus clair immédiatement mis à fermenter à basse température (16°C). S'en suit un élevage en cuves inox de 3 mois qui renforce la finesse aromatique de ce bordeaux rosé produit à 16 000 bouteilles.

<u>Dégustation</u>
Ce rosé de pressée s'habille d'une robe très claire presque transparente, aux nuances rose tendre, et séduit par ses senteurs délicates de fruits exotiques (ananas), d'agrumes (mandarine, pamplemousse rose), de pêche blanche, mais aussi ses notes de rose et de violette. Une harmonie aromatique que l'on retrouve avec plaisir dans une bouche fine, ronde et équilibrée, fraîche et pimpante.

Parfaite dès l'apéritif avec des charcuteries fines, des rillettes de saumon, des crudités/anchoïade, cette cuvée assurera un accord délicat avec des calamars à la plancha, des grillades de viande blanche et poissons, des petits farcis provencaux, sans oublier des sushis pour les amateurs ou encore un dessert aux fruits d'été.

Le Bordeaux Rosé du Château de la Rivière 2017 est en vente à 10€ chez les meilleurs cavistes