



## Le rosé de la semaine. Château de La Rivière. Le lion de la rivière Bordeaux rosé 2018



Issue d'un parfait assemblage de 75 % de merlot et 25 % de cabernet sauvignon, cette cuvée est née d'une vendange sur-mesure de parcelles spécifiquement dédiées à ce rosé de pressée.

**DÉGUSTATION.** Paré d'une robe délicate rose très pâle, ce Bordeaux rosé dévoile un nez aux arômes délicats de framboise mais aussi des notes de fleur blanche. En bouche, la trame emplie de gourmandise, est ourlée d'une belle fraîcheur et vivacité. L'élégance et l'équilibre sont les maîtres-mots de cette cuvée qui se révélera parfaite dès l'apéritif.

**ACCORDS.** Ce Bordeaux rosé pourra accompagner des charcuteries fines, des viandes blanches ou un saumon à l'unilatérale, sans oublier la cuisine asiatique qui se prêtera bien à cet accord.

La bouteille de 75cl 10€

• *Château de La Rivière*

33126 La Rivière

Tél. (0)5 57 55 56 56

<http://www.chateau-de-la-riviere.com/>