



# KISS MY CHEF

actualités gastronomiques

[INFO BRÛLANTE](#) [L'OEUF OU LA POULE](#) [L'EAU À LA BOUCHE](#) [NECTAR](#) [SOUS CLOCHE](#) [LA BELLE VIE](#) [EMPLOI](#) [NOUVEAUX LIEUX](#)

Producteurs / 28 novembre 2019

## CHÂTEAU LA RIVIÈRE 2016, INTENSE ET PERSISTANT



Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Chaud devant !](#) > [Le nectar](#) > [Producteurs](#) > Château La Rivière 2016, intense et persistant

**Incontournable de la rive droite bordelaise, Château La Rivière 2016, médaille d'Or au Concours Général Agricole, est un Fronsac rouge fruité et velouté et à la finale longue et harmonieuse.**

Issu d'un subtil assemblage de 84% de merlot, de 9% de cabernet franc, 5% de cabernet sauvignon et 2% de malbec, Château La Rivière 2016 incarne la grandeur des terroirs argilo-calcaires.

Le millésime 2016 n'aura pas été de tout repos à Fronsac, mais reste un très beau millésime sur l'ensemble de la région. Après un hiver plutôt doux, le printemps a été très pluvieux et l'été, très chaud et sec. Le calcaire a fort heureusement joué son rôle essentiel pour alimenter la vigne et sauvegarder le bel équilibre naturel que l'on retrouve au Château de La Rivière.

Cette belle matière première vendangée à la main est triée, éraflée puis vinifiée en cuves inox et bois.

La fermentation alcoolique et la macération durent un mois, avec contrôle des températures. Concernant l'élevage, il s'effectue en barriques neuves pour 40% du volume, pendant 15 mois et élevage sur lies et 12 mois en barriques.

### SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK



### SUIVEZ-NOUS SUR TWITTER





# KISS MY CHEF

actualités gastronomiques

INFO BRÛLANTE L'OEUF OU LA POULE L'EAU À LA BOUCHE NECTAR SOUS CLOCHE LA BELLE VIE EMPLOI NOUVEAUX LIEUX

Producteurs / 28 novembre 2019

## CHÂTEAU LA RIVIÈRE 2016, INTENSE ET PERSISTANT



Paré d'une robe grenat étincelant, ce Fronsac dévoile un nez aux arômes de cassis, de cerise noire, de zan et de notes délicatement toastées.

La bouche offre une jolie texture où l'éclat du fruit règne, avec une bonne matière veloutée et des tanins déjà fondus. Un vin à l'équilibre atteint, flirtant avec maestria entre vivacité et générosité, qui pourra supporter quelques années de garde.

Ce grand Fronsac accompagne parfaitement une belle entrecôte à la bordelaise, un magret de canard aux airelles ou encore une simple et savoureuse poêlée de cèpes.

*Château La Rivière 2016 est disponible chez les cavistes et [à la boutique en ligne de la propriété](#) au prix de*

*13 € la bouteille.*

**Chefs World  
Summit 2019**  
The International Congress for World Chefs

**SALON SAVEURS  
DES PLAISIRS GOURMANDS**

zenchef

**POUR  
DE BON**

**HOTELCAREER**  
ensemble, valorisons nos emplois.

SUIVEZ KISS MY CHEF !

