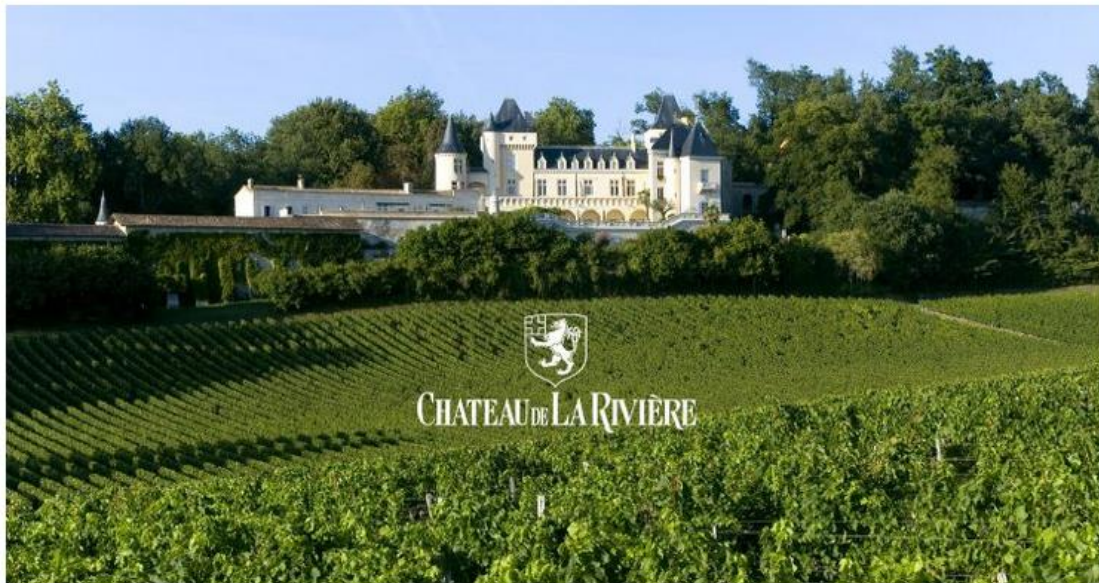


## Le Château de la Rivière, des vins meilleurs chaque année – AOC Fronsac – Bordeaux



Depuis fin 2013, le **Château de la Rivière** est la propriété du Groupe hôtelier chinois Bolian.

Le lendemain de la signature d'acquisition, son nouveau propriétaire Lam Kok et son fils périssent dans un accident d'hélicoptère en survolant l'exploitation. Malgré cette histoire tragique, son épouse décide de conserver le domaine, sous la houlette de Xavier Buffo, son Directeur Général et maître de chai depuis 18 ans.

Le domaine s'étend sur 100 hectares, dont 65 hectares de vignes qui bordent la Dordogne à l'ouest de Fronsac. Il est réparti sur 60 hectares en AOC Fronsac qui produit uniquement du rouge composé de cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec issus d'un terroir argilo-calcaire situé sur des plateaux et des coteaux.

Le blanc (Sauvignon blanc et gris) et le rosé (Merlot et Cabernet Sauvignon), quant à eux sont en AOC Bordeaux.

### **Des caves uniques, inoubliables.**

Le **Château de la Rivière** abrite 8 hectares de carrière de calcaire, soit 25 kilomètres de galeries, idéales pour l'élevage et le vieillissement des vins en fûts de chêne et la conservation des bouteilles dans une hygrométrie et une température constantes à 13°.

### **Découvrir et dormir au Château de la Rivière**

Le **Château de la Rivière** s'ouvre aussi à l'œnotourisme. Il organise des dégustations de vins et des visites : les impressionnantes caves souterraines, le vignoble et les salons privés du château. Ce splendide domaine propose cinq chambres d'hôtes de charme et organise sur réservation des repas. Des instants inoubliables, dans un site exceptionnel empreint de charme et d'histoire!

[www.chateau-de-la-riviere.com](http://www.chateau-de-la-riviere.com)

## Château de la Rivière 2014 (rouge) – AOC Fronsac

Un printemps humide, un été sec et ensoleillé, ont permis une parfaite maturité des raisins. Des vendanges manuelles, une vinification traditionnelle et un élevage de 15 mois en fût de chêne apportent à cet assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec toute la générosité de son terroir. Il dévoile des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices, avec une trame tannique souple et soyeuse, en bouche il est gourmand.

Il sera sur votre table le compagnon idéal d'une terrine de gibier, un rôti de viande rouge, un gratin de pommes de terre.



**Prix : 13 €**

En vente sur le site et chez les cavistes



## Château de la Rivière 2016 (blanc) – AOC Bordeaux

Ce millésime blanc 2016, assemblage de Sauvignon Blanc (67 %) et Sauvignon Gris (33 %) nous offre un nez expressif sur des arômes de pamplemousse, agrumes et fruits tropicaux sur fond délicat de notes florales. Il se distingue par une belle minéralité. Sa structure acide fine et sa puissance aromatique lui confèrent vivacité et suavité.

On l'associe volontiers à des huîtres du bassin d'Arcachon, aux asperges mauves du Blayais, à un feuilleté aux crevettes, ou un cœur de Touraine cendré.



**Prix : 9.50 €**

En vente sur le site et chez les cavistes

