

LA RIVIERE DE L'AMOUR AOC BORDEAUX



DÉGUSTATION

Couleur grenat assez soutenue. Nez fruits noirs, légèrement épicé.
Attaque franche, structurée avec de la fraîcheur.
A boire sur viandes rouges et gibier après carafage.
Potentiel de garde 5 ans.

ASSEMBLAGE

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10%.

VINIFICATION

Cuvaisons longues en cuves inox, puis élevage pendant 12 à 18 mois avec soutirages périodiques. Mise en bouteille au château avec filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

TERROIR

Dans l'Entre-Deux-Mers, sur les communes de St Laurent du Bois, St Martial, Cantois, St Pierre de Bat. 20 hectares de parcelles très bien exposées. Sols argileux, argilo-calcaires et argilo-calcaires siliceux.