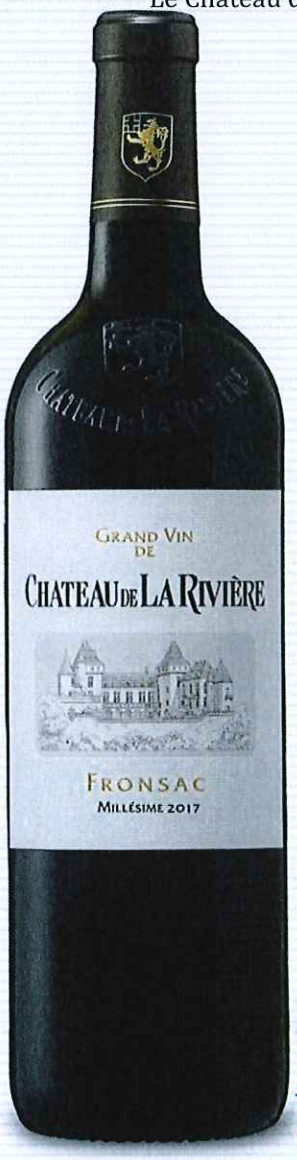
CHATEAU DE LA RIVIÈRE

FRONSAC

2017 restera gravée comme l'année du gel à Bordeaux. Toutefois la situation géographique et les terroirs du Château de La Rivière (reliefs, bois, proximité de la Dordogne...) ont joué un rôle protecteur empêchant le froid de s'installer, ainsi seulement 20% du vignoble a été touché par cet épisode. Le millésime 2017 a vu le jour dans des conditions normales et nous avons pu produire un très grand vin.

Le vignoble du Château de La Rivière s'étend sur 65 hectares de vignes plantées sur un terroir argilo-calcaire. Le Château de La Rivière abrite 8 hectares de carrières de calcaires, idéales pour l'élevage en barriques et la conservation des bouteilles.



Appellation :	AOC Fronsac
Assemblage :	84 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 6 % Cabernet Sauvignon, 2 % Malbec
Production :	120 000 bouteilles
Vinification :	En cuves inox et bois. Fermentation alcoolique et macération pendant 4 semaines avec contrôle des températures.
Elevage :	15 mois en barriques neuves (40 % du volume) avec fermentation malolactique et élevage sur lies de 5 mois. 12 mois en barriques de 1 an (60 %).
Densité de plantation :	6 600 pieds/ha
Rendements :	38 hl / ha
Degré alcoolique :	14,5 % Vol.
Nos Certifications :	Agriculture raisonnée – HVE 3 - Iso 14 001 (SME Bordeaux)
Notes :	- Jeb DUNNUCK (USA) : **89 - 91** / 100
	- Roger VOSS – The Wine Enthusiast (USA) : **89 - 91** / 100
	- Markus del MONEGO (Allemagne) : **90** / 100
	- James SUCKLING (USA) : **89 - 90** / 100
	- Adrian Van VELSEN (Suisse) : **89 +** / 100
	- Jean-Marc QUARIN (France) : 87 / 100 – 15 / 20

Directeur général : Xavier BUFFO Œnologue consultant : Claude GROS

Directrice technique : Manon DEVILLE Responsable Commercial: Pierre REBAUD

Château de La Rivière 33126 LA RIVIERE - FRANCE
Tél. : +33 (0)5 57 55 56 56 - Fax : +33 (0)5 57 24 94 39
info@chateau-de-la-riviere.com / www.chateau-de-la-riviere.com