



CHATEAU DE LA RIVIÈRE

2023



Appellation : AOC FRONSAC

Présentation : Situé sur les hauteurs de l'appellation Fronsac sur un sol argilo-calcaire en plateau et en côte, le vignoble s'étend sur 68 ha.

Assemblage : Merlot 85% - Cabernet Franc 12% - Malbec 3%

Production : 150 000 bouteilles

Vendanges : manuelles en cagette (40%) et machine (60%) du 14 septembre au 3 octobre

Vinification : En cuves inox et bois. Fermentation alcoolique et macération pendant 3 semaines avec contrôle des températures.

Elevage : 16 mois en barriques neuves (40 % du volume) avec fermentation malolactique et élevage sur lies de 5 mois. 12 mois en barriques de 1 an et 2 ans (60 %).

Rendement : 40 hl/ha

Degré alcoolique : 13,5 % Vol

Certification : HVE 3

Notes de dégustations (au 2/05/2024)

91-93 – Adrian Van Velsen

91-93 – Christer Byklum

92 – Peter Moser (Falstaff)

91-92 – Jonathan Chicheportiche (Vert de Vin)

91 - Markus Del Monégo

90-91 – Bernard Burtchy

89-91 – Yves Beck

89-91 – Jeb Dennuck

Directeur général - winemaker: Xavier Buffo

Directeur technique - winemaker: Thomas Do Chi Nam

Œnologue consultant : Claude Gros