

COTES DE BOURG



Château VALADES GRAND MAISON

Côtes de Bourg

Cépages

90% Merlot

10% Cabernet and Malbec

Age moyen des vignes:

40 ans

Sol: Argilo-calcaire

Vinification

Vendanges mécaniques et vinification traditionnelle. Après avoir été triés et pressés, les raisins restent en cuves pendant 3 semaines pour une première fermentation.

Elevage en barriques puis filtrage avant mise en bouteilles.

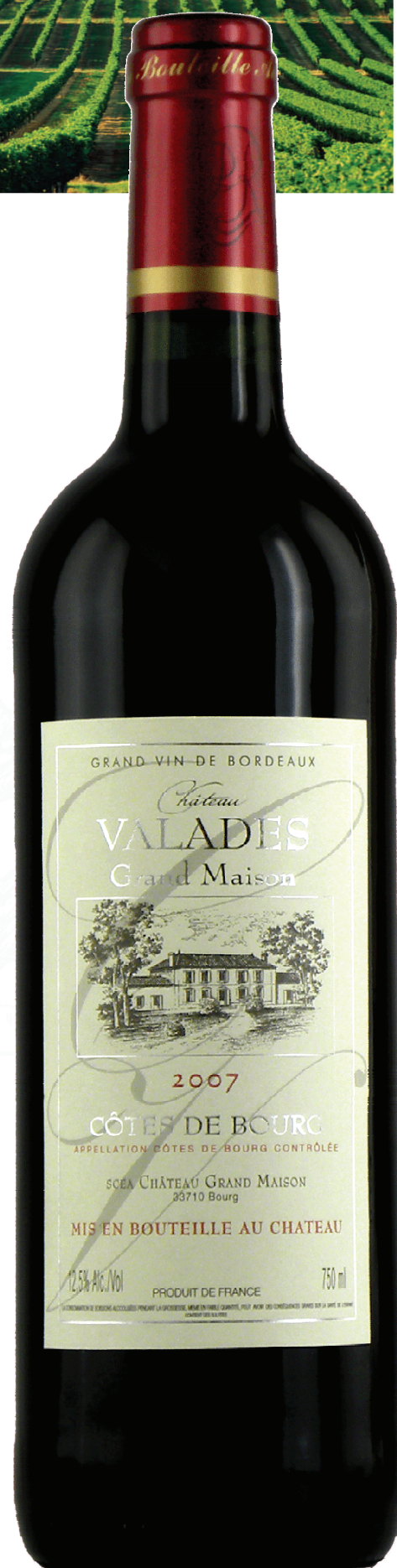
Dégustation

Ce vin complexe aux arômes de fruits mûrs et à la subtile saveur boisée, possède beaucoup de fraîcheur. La structure est riche et l'ensemble est bien équilibré avec des tannins fondus et un final légèrement épicé.

Accords gastronomiques

Viande rouge ou blanche et fromages.

Température de service: 16/17°C



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr