

BORDEAUX SUPERIEUR



Château de LAVAGNAC

BORDEAUX SUPERIEUR

CÉPAGES :

75% Merlot ; 20% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc

PROPRIÉTAIRE : Michèle & Philippe RIVIÈRE

SITUATION : Situé sur la commune de Sainte Terre à 5km au Sud de Saint Emilion.

SUPERFICIE : 20 Ha

SOL : argilo-sableux

CULTURE ET ÉLEVAGE : Culture raisonnée, effeuillage manuel, vendanges en vert. Vinification en cuves inox thermorégulées. Elevage en barriques.

DÉGUSTATION :

L'équilibre harmonieux de ces cépages lui confère une grande finesse. Le travail permanent effectué dans le vignoble dans la plus pure tradition du Bordelais permet d'obtenir un vin à la robe rouge soutenu, un nez de fruits rouges mûrs, légèrement épicé avec des notes vanillées et de boisé délicat. Au palais l'attaque est souple aux tannins équilibrés, fruités et d'une grande fraîcheur.

Un vin équilibré et harmonieux.

(NOTES DE DÉGUSTATION PAGE 2)

1. Cela fait plus de 15 ans que tous nos vins de propriétés sont cultivés et vinifiés en respectant les principes de culture raisonnée. Depuis 2015, nous nous efforçons de n'utiliser plus aucun produit chimique sur nos terres. En parallèle, nous avons mis en place un travail du sol approfondi et écologique .
2. A partir de la récolte 2018 la propriété est certifiée HVE 3 (Haute valeur Environnementale) «une reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs», afin d'avoir une démarche écoresponsable reconnue.



MAISON RIVIERE
RD 670 Contey 33330 Saint-Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951

Château de LAVAGNAC

BORDEAUX SUPERIEUR

2016

Médaille d'Or CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2020

Médaille d'Or GILBERT ET GAILLARD 2019 : « Robe grenat soutenu avec des reflets rubis. Nez mêlant prune, griotte et touche de violette. En bouche le fruit s'exprime avec enthousiasme dans un cadre assez ample, frais et ferme. On apprécie sa vigueur, son exubérance ainsi que son profil classique. »

2015

Médaille d'Or GILBERT ET GAILLARD 2017 : « Belle robe grenat. Nez de fruits rouges mûrs. La bouche affiche un agréable fondu avec des arômes fruités et épicés qui s'imposent en finale. Un millésime bien construit, très classique, sans fioriture. »

Médaille d'Argent CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2019

WINE ENTHUSIAST 89/100

2014

GILBERT ET GAILLARD 2017 : « Jolie robe rubis soutenue. Nez mûr évoquant la chair de cerise. En bouche un style généreux, avec des tanins fondus qui se mettent au service du fruit. Le style est classique, cohérent et plaisant. »

2012

Médaille d'Or CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Gilbert et Gaillard 2017 : « Robe grenat soutenu et reflets pourpres. Nez engageant, de fruits rouges compotés avec des notes de bois vanillé. Attaque tendre, bouche souple, fraîche et plutôt concentrée. Le fruit est mis en avant et n'est pas masqué par l'élevage barrique. Un millésime plaisant. »

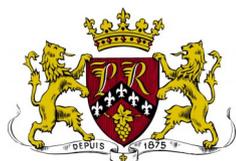
2011

WINE ENTHUSIAST 88/100

GILBERT ET GAILLARD 2016 : « Robe grenat évolué avec des reflets rubis. Nez épanoui de jolis fruits rouges confiturés (fraise, groseille) avec un fond boisé. Bouche souple, riche, aux arômes généreux et persistants. Tanins fondus. Ensemble équilibré. On le boira facilement sur une viande rouge. »

2010

GILBERT ET GAILLARD 2016 : « Robe soutenue avec des discrets reflets orangés. Nez épanoui, de clairière, de cuir, de fleurs séchées, de figues sèches. La bouche a su conserver de la fraîcheur, de la densité aromatique sur un registre mûr franc, équilibré. La finale s'accompagne de fraîcheur. »



MAISON RIVIERE

RD 670 Contey 33330 Saint-Emilion

TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951