

SAINT-EMILION GRAND CRU



L'EXCELLENCE CLOS des MENUTS

SAINT-EMILION GRAND CRU

CÉPAGES : 90% Merlot ; 10% Cabernet Franc

PROPRIÉTAIRE : Jean Pierre & Philippe RIVIÈRE

CONSULTANT : Stéphane De RENONCOURT

SITUATION: Au cœur même de la commune de Saint-Emilion

SUPERFICIE : 5 Ha

SOL : argilo-sableux à sous-sol d'aliôs avec crasse de fer.

CULTURE ET ÉLEVAGE : Culture raisonnée, sans herbicide, travail au sol écologique* ; effeuillage manuel, vendanges en vert. Vinification en cuves béton à température douce avec petits remontages réguliers et élevage en fûts de chênes pendant 12 mois (80% de barriques neuves et 20% de barriques d'un an).

DÉGUSTATION : Ce Saint-Émilion Grand Cru est une vraie gourmandise avec son parfait mélange de Merlot et de Cabernet. C'est un vin de garde fruité et équilibré, aux tanins subtils. Harmonieux, il possède un beau nez de raisins mûrs, enveloppé dans un boisé élégant aux notes de fruits rouges et de griottes.

* 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 n'utilisons plus aucun engrais chimique sur nos terres. En parallèle, nous avons mis en place un travail du sol approfondi et écologique.

2. Nous sommes en cours d'adhésion au réseau HVE (Haute Valeur Environnementale) « une reconnaissance officielle de la performance environnementale des viticulteurs et des agriculteurs », afin d'avoir une démarche écoresponsable reconnue.



MAISON RIVIÈRE - 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

L'EXCELLENCE, CLOS des MENUTS

SAINT-EMILION GRAND CRU

2016 :

JAMES SUCKLING : 93-94/100

« Magnifique avec des arômes de baies noires et chocolat. Corps moyen et fruit juteux . C'est juste fantastique !»

WINE ENTHUSIAST : 93/100

« Elaboré à partir des vignes les plus vieilles de la propriété, c'est un vin mûr et concentré. Vieilli 18 mois en barrique, il a développé des notes très marquées de pain grillé et d'épices encore très présentes. Mais grâce à son acidité et son fruité puissant, ce vin va encore évoluer de manière impressionnante . » Roger VOSS

VINIFERA : ★★★★★

« Coulis de fruits d'une belle intensité. Très belle attaque qui s'ouvre sur une bouche soyeuse, longue, au développement ascendant et une finale séveuse sur le fruit avec un caractère très croquant. »

2015

WINE ENTHUSIAST : 92/100

« Vieilles vignes sur la propriété , bordant la cité médiévale de Saint-Emilion qui produisent un vin bien mûr. Généreusement riche en fruits noirs. Les notes de pain grille données par le vieillissement en fûts de chênes s'intégreront parfaitement au vin avec le temps. »

2014

JAMES SUCKLING : 92-93/100

« Pleins de fruits raffinés avec un côté gourmand , notes d'épices et chocolat. Corps moyen , finale nette. »

VINIFERA : ★★★★★

« Par rapport au Clos des Menuts, on a davantage de profondeur au nez. Le corps est plus ferme également, long et stylé, avec une trame très fine et des notes de fruits rouges et de graphite sur la finale. »

2012

JAMES SUCKLING : 91/100

« Vin aux arômes magnifiques myrtilles , mûres, épices avec quelques touches minérales. Corsé, tanins fermes et un finale longue et riche .De toute beauté! »

2011

JAMES SUCKLING : 90/100

« Un vin aux notes de baies et chocolats et tanins doux.Corsé , fruit juteux et une finale délicieuse.Très harmonieux pour un tel millésime. »



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