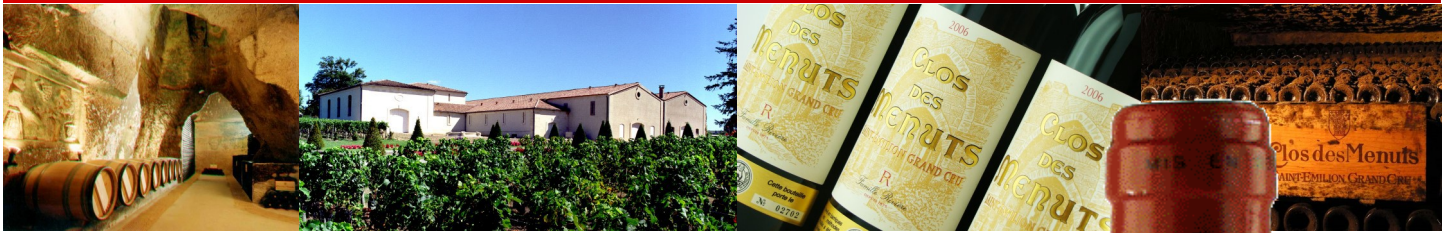


SAINT EMILION GRAND CRU



CLOS des MENUTS

SAINT-EMILION GRAND CRU

CÉPAGES :

85% Merlot ; 10% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc

PROPRIÉTAIRE : Jean Pierre & Philippe RIVIÈRE

CONSULTANT : Stéphane De RENONCOURT

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

SUPERFICIE : 20 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 (1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques d'un an, et 1/3 de barriques de 2 ans).

DÉGUSTATION : Élégance, équilibre et harmonie.

Au cœur de l'appellation Saint-Emilion, le CLOS des MENUTS est un vin de garde rond et puissant, aux tannins subtils. Une robe profonde, fruit d'une extraction bien maîtrisée. Beau nez de raisins mûrs enveloppé dans un boisé élégant aux notes grillées et vanillées. Ces impressions se confirment en bouche.

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. Nous sommes en cours d'adhésion au réseau 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 Gontey 33330 Saint-Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951

CLOS des MENUTS

SAINT-EMILION GRAND CRU

2016

WINE ENTHUSIAST : 91/100

« Un soupçon de Cabernet Franc dans ce vin a permis de faire ressortir des parfums qui contrastent avec l'indulgence du Merlot. Vin charpenté, concentré avec une belle structure, il faut lui laisser du temps. A déguster à partir de 2022 »

JAMES SUCKILING : 91/100

2015

WINE ENTHUSIAST : 90/100

« Vin riche et dense qui brille grâce à un merlot mûr, produit d'un millésime chaud. Des Saveurs de réglisse et fruits noirs auxquelles s'ajoutent des épices dû au vieillissement en barrique contribuent à donner un vin mûr et généreux. »

Médaille d'Or Paris 2018

2014

JAMES SUCKILING : 92-93/100

« Il ya quelque chose de légèrement minéral. Même si ce vin a un corps léger, les tanins restent assez austères. C'est un vin avec une finale percutante ou se mêlent néanmoins les saveurs. A boire dès maintenant ou à garder. »

2013

Médaille d'Or Bruxelles 2015

Médaille d'Or Bordeaux 2015

2012

WINE ENTHUSIAST : 90/100

« Les visiteurs de SAINT EMILION pourront admirer le Clos des Menuts au centre de Saint Emilion. Les vignes, sur un plateau légèrement excentré, ont produit un vin mûr pour ce millésime 2012. Vin Riche et suave où se mêlent des saveurs de fruits noirs encore très juteux et des tannins modérément fumés. Ce vin évoluera vers un vin mûr prêt à être dégusté dès 2018. »

2010

JAMES SUCKILING : 92-93/100

« C'est du sérieux. Plein d'arômes minérales, chocolat noir et de fruits, super élégant avec une finale qui n'en finit plus. »

