



AOC Lalande-de-Pomerol Château Vieux Rivière



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

En 1977, Marie Claude et Claude Rivière ont fait l'acquisition de leur premier hectare de Pomerol. Leur cru s'appelait alors Château La Loubière. Le vignoble s'est ensuite agrandi à plusieurs reprises de petites parcelles dans le secteur qui s'étend de Toulifaut à Plince en passant par le lieu-dit Taillefer. Sur le domaine du Château Vieux Rivière, se trouve l'une des quatre bornes emblématiques qui délimitaient le territoire de la Commanderie Des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem. La date de 1090 était gravée sur la pierre mais elle a été gommée par le temps. Le vignoble de merlot du domaine est sans doute l'un des plus vieux de tout le Bordelais. Certaines parcelles affichent 60 ans d'âge. Le vin du Château Vieux Rivière est issu de l'agriculture biologique depuis 2003.

Encépagement : 85 % merlot, 5 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon

Terroir :

Plateau de Néac face à Pomerol. Sol limono graveleux sur crasse de fer (argile ferrugineuse comportant des concrétions ferro-manganiques, riche en oligo éléments)

Vinification :

Vendanges manuelles en cagettes, puis tables de tri vibrantes puis table de tri à tapis de 4 personnes, égrappoir fouloir, pompe à marc

Vinification : en cuves inox de 3 à 4 semaines. Fermentations en levures indigènes. Fermentation malolactique en cuve. Elevage de 12 mois en barriques d'un à 2 ans.

Degrés d'Alcool : 13°

Dégustation :

L'œil : Pourpre soutenu

Le nez : Nez élégant, épicé

La bouche : Rondeur en bouche, fruité avec des épices, très agréable, pointe violette, tanins discrets, de bonne longueur.

Température de dégustation et Alliance :

Servir à 17°C

Suggestion culinaire : Viandes rouges, gibiers, volailles.

Conservation :

La souplesse de ses tannins permet de l'apprécier dès maintenant.

Son potentiel de garde est de minimum 8 années.

