



SAINT EMILION GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Vieux Rivallon

LÉGER-----FRUIT-----PRONONCÉ
LÉGER-----PERSONNALITÉ-----PUISSANT



Historique : Propriété familiale depuis de nombreuses générations, ce château bénéficie d'un savoir-faire traditionnel qui permet l'élaboration d'un Saint Emilion Grand Cru puissant et élégant.

Cépages et terroir : 60% Merlot, 35% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon sur un sol sablo-graveleux et des sables anciens exposé sur des plateaux.

Vinification et élevage : La cuvaision se fait de façon traditionnelle en cuve en béton puis le vin est passé en barriques de chêne.

Dégustation : Robe grenat aux reflets carmin. Un nez fumé, grillé, vanillé et quelques notes de cerise. Souple d'attaque avec une belle structure tannique. Une longue finale sur la cerise et le cassis.

Accompagnement : C'est le compagnon idéal pour toutes les viandes, rouges ou blanches, ainsi que les fromages.

Servir à : 16-18°C.

Garde : Jusqu'à 25 ans.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 901 258	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES



TSO - TERROIR SUD OUEST - 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE - 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 - CODE NAF : 4634 Z - N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 - TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 - FAX +33(0)5 53 74 35 59 - Email : contact@vins-tso.com - Site : www.vins-tso.com