



AOC Languedoc

RIVÈRE DU ROI
2025

ROUGE
75CL

Privilège
CHÂTEAU DE MUS



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

SOL : ARGILO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVISON (3-4 SEMAINES)

Nez élégant de fruits rouges avec des notes de genièvre et de garrigue. Bouche bien équilibrée, aux saveurs fruitées avec des touches de cassis et de mûre. Belle finale intense sur le fruit, les épices de genièvre et un boisé élégant. Finale soyeuse et persistante, d'une grande buvabilité.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

