LES VINS DE SAINT-EMILION

Château Vieux Rivallon

Saint-Emilion Grand Cru

Vignoble

SURFACE
20 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-graveleux
Sols silicieux
Sols Argilo-limoneux

CÉPAGES
Merlot 65 %, Cabernet Franc 30 %, Malbec 5 %

AGE MOYEN DES VIGNES
35

Vinification

VENDANGES
Manuelles, Mécaniques

TYPES DE CUVES
Béton, Inox

ELEVAGE
Cuves 70 %
Barriques neuves 10 %
Barriques 1 vin et plus 20 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
110000 bouteilles
980 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
FRANCE
HONG-KONG
JAPON
ETATS-UNIS
ROYAUME-UNI

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Château Vieux Rivallon est une propriété familiale depuis le 17° siècle. Dès 1947, Charles Bouquey s'installera sur la propriété jusqu'à son décès en 2016, 70 ans durant lesquels il aura œuvré avec passion au développement du vignoble. C'est aujourd'hui son petit-fils, Alexandre Plocq, qui dirige le vignoble après un apprentissage des métiers de la vigne et du vin pendant 18 mois au sein du prestigieux Château Cheval Blanc. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 20 ha : 65% de merlot, 30% de cabernet franc et 5% partagés entre le malbec etr le cabernet sauvignon.

Adresse

CHÂTEAU VIEUX RIVALLON
1400 route de Rivalon
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 51 35 27

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 08h30 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

Contact à la propriété

PLOCQ Alexandre
1400 route de Rivalon
SCEA Bouquey Rivallon
33330 ST EMILION
Tél : 05 57 51 35 27
Portable : 0698183948