

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château Vieux Rivallon

Saint-Emilion Grand Cru



— Vignoble



SURFACE
20 ha



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



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



AGE MOYEN DES VIGNES
35

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
CHINE
FRANCE

HONG-KONG
JAPON
ETATS-UNIS
ROYAUME-UNI

— 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

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Château Vieux Rivallon est une propriété familiale depuis le 17^e 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 et 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