

SCEA VIGNOBLES RIVALS

Château Monlot

Saint Emilion Grand Cru

Bernard RIVALS Propriétaire

Superficie du vignoble

7 hectares

Sol

Argilo Calcaire

Vinification

Cuvaison 4 à 5 semaines en cuves béton

Fermentation entre 27° et 30°

Encépagement & élevage

Cuvée Tradition

70% Merlot

25 % Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

Elevage : 15 mois en barrique

1/3 barriques neuves

1/3 barriques 1 an

1/3 barriques 2 ans

Production : 32 000 btles

Cuvée Prestige

80% Merlot

20 % Cabernet Franc

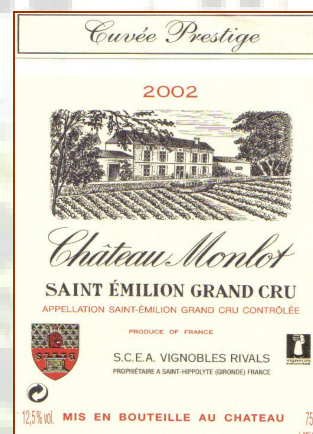
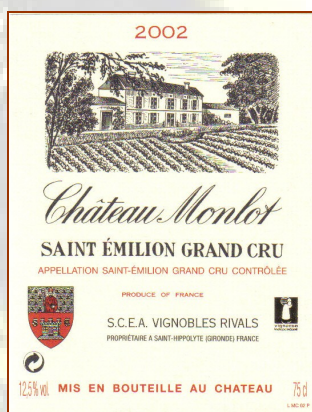
Age des vignes : supérieur à 50 ans

Elevage : 18 mois en barrique

1/2 barriques neuves

1/2 barriques 1 an

Production : 12 000 btles



Contact commercial

Béatrice & Bernard RIVALS

✉ Château Monlot 33330 St Emilion - ☎ 05 57 74 49 47 - 📠 05 57 24 62 33

✉ mussetrivals@chateaumonlot.com - 🌐 www.chateaumonlot.com