



Château

HAUT-RIAN

Côtes de Bordeaux



Millésime	2016
Appellation	Côtes de Bordeaux
Encépagement	70% Merlot 15% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc
Terroir	Argilo-calcaire et argilo-graveleux
Age moyen des vignes	26 ans
Vinification	La vendange a subi une macération de 3 semaines avec des remontages quotidiens pendant la fermentation alcoolique. Une partie de la cuvée passe environ 6 mois en barrique de chêne français.
L'alcool	13%
Rendement	55 hl/ha
Production	16000 cas
Certifications	Terra Vitis, Bee Friendly, Vegan
Dégustation	Couleur franche grenat de belle brillance. Le nez présente des notes de fruits rouges et noirs avec une pointe vanillée. En bouche, l'attaque est souple et le corps soyeux enveloppés dans des tanins élégants.