



Château

HAUT-RIAN

Entre-Deux-Mers



Millésime.....2018

Appellation.....Entre-Deux-Mers

Encépagement.....60% Sémillon
40% Sauvignon Blanc

Terroir.....Les vignes sont principalement situées sur un coteau argilo-limoneux de la commune de Soullignac, au coeur de l'Entre-Deux-Mers, 60-102m au-dessus du niveau de la mer.

Age moyen des vignes.....35 ans
dont 8ha de ceps de Sémillon plantés avant 1960

Vinification.....En cuve inox, toujours à l'abri de l'air et avec un élevage sur lies fines de 5 mois.

L'alcool.....12,5%

Rendement.....47 hl/ha

Production.....6600 cas

Certifications.....Terra Vitis, Bee Friendly, Vegan

Dégustation.....Le nez a notes de fleurs blanches et de citron. En bouche, le vin allie la fraîcheur et le fruit très caractéristiques du Sauvignon à la structure et au gras du Sémillon: on perçoit la richesse de l'assemblage de ces 2 cépages et on profite d'une finale légèrement iodée qui rend le vin « croquant ».

Awards.....Gold Medal, 2019 – Sakura Awards