



Château

HAUT-RIAN

Bordeaux Rosé



Millésime	2018
Appellation	Bordeaux Rosé
Encépagement	60% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir	Argilo-calcaire
Age moyen des vignes	15 ans
Vinification	Pour élaborer un rosé marqué par la fraîcheur, le raisin est cueilli avant maturité complète et la vinification est très similaire à celle employée sur les vins blancs. Le raisin est réceptionné au chai, pressé et puis fermenté à basse température (14 à 17°). L'élevage s'effectue toujours sur lies fines pour 4 mois.
L'alcool	12,5%
Rendement	63 hl/ha
Production	4200 cas
Certifications	Terra Vitis, Bee Friendly, Vegan
Dégustation	Couleur rose pâle. Au nez, ce vin présente des arômes floraux et de remarquables notes épicées (paprika). La bouche est ronde, fraîche, équilibrée avec beaucoup d'ampleur et de longueur.