



Château

HAUT-RIAN

Sélection Parcellaire: Saint-Seurin



Millésime.....2015

Appellation.....Côtes de Bordeaux, Sélection Parcellaire

Encépagement.....80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

Terroir.....Argilo-calcaire

Age moyen des vignes.....>35 ans

Vinification.... Cette cuvée est élaborée à partir des plus vieilles vignes de la propriété. Le coteau de Saint-Seurin est situé autour des chais, il est exposé sud-sud-est et planté de jolis Cabernets et Merlots. La vendange a subi une macération de 3 semaines avec des remontages quotidiens pendant la fermentation alcoolique. Le vin passe environ 9 à 12 mois en barriques de chêne français.

L'alcool.....13,5%

Production.....1600 cas

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

Dégustation..... Ce vin a une robe d'un grenat profond. Le nez est complexe avec des arômes de petits fruits rouges et noirs, vanillés et légèrement épicés. En bouche, l'attaque est puissante, les tanins bien enveloppés menant à une finale savoureuse dominée par des caractères réglissés et chocolatés.