



Château
HAUT-RIAN

ENTRE-DEUX-MERS

2022

CERTIFICATIONS



PAULINE LAPIERRE VIGNERONNE ARTISAN

Après une première vie à Paris et en Asie du Sud Est, Pauline Lapierre devient œnologue et décide de reprendre la propriété familiale située dans le très dynamique village de Rions.

ASSEMBLAGE

60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc

VINIFICATION

Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox et élevage sur lies de quatre mois.

COULEUR

Jaune pâle avec des reflets verts

TYPE

Frais et fruité avec une belle longueur

NEZ ET BOUCHE

Notes agrumes pamplemousse et citron au nez. Très gras et ample en bouche.

ALCOOL

12,5%

ACCOMPAGNEMENT

Servir à 10°C avec une douzaine d'huitres

Palmarès des précédents millésimes :

2019:

