



Chateau Haut Rian

cotes de bordeaux

ボルドーから30kmのところ、ジロンヌ川に沿ったプルミエ・コート・ド・ボルドーに80ヘクタールの自社畑を持ち、ブドウ栽培～ワイン造りを行っています。ブドウ畑は5つの村にまたがっており、砂利、粘土質、石灰岩層からなる地層。南・南東向きの大きな斜面。平均樹齢22年のメルローをメインに、セミヨンやソーヴィニヨンブランなどを栽培しています。サステイナブル農法（環境に優しい農法）でブドウを栽培。

ギド・アシェット2017、ワイン・エンシュージアスト 90点、パリ、ボルドー、ブリュッセルコンクールなどで評価されています。



シャトー オー・リアン ブラン

ボルドー/アントウル・ドゥ・メール

セミヨン60%、ソーヴィニヨンブラン40%

緑がかった輝く黄色。白い花やシトラスの香り。ソーヴィニヨンブランのフレッシュなアロマとセミヨンのリッチな味わいを感じられます。余韻に塩っぽさ、香ばしさも感じます。生カキ、新鮮なシーフード、和食に合います。

2017 ブリュッセルコンクール 金賞受賞

2017 デキャンター 銀賞受賞

2018 バリュールボルドー ボルドー100選



シャトー オー・リアン ルージュ

ボルドー/コート・ド・ボルドー

メルロー70%、カベルネソーヴィニヨンブラン20%、カベルネフラン10%
やや強い赤色。熟した赤い果実の香りが広がります。フルーティー、微かな樽香を感じ、心地良い余韻が続きます。肉料理との相性はパーフェクト。

2017 ブリュッセルコンクール 金賞受賞

