

Château Rieussec

CARMES DE RIEUSSEC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Sauternes

Zona produttiva Bordeaux, Sauternes

Vitigno 82% Sémillon, 11% Sauvignon Blanc, 7% Muscadelle

Tipologia del terreno Suolo ghiaioso e sabbioso-argilloso.

Vinificazione Le uve sono pressate non appena arrivano in cantina. Dopo la decantazione, i mosti sono trasferiti in botti nuove per la fermentazione. Le uve di ogni parcella sono pressate e fermentate separatamente. Al termine della fermentazione, i vini sono mantenuti sulle fecce e rimescolati regolarmente fino a metà dicembre. Dopo un periodo di riposo, i vini sono travasati e assemblati prima di essere riportati nelle botti.

Invecchiamento Affinamento di circa 12 mesi in botti.

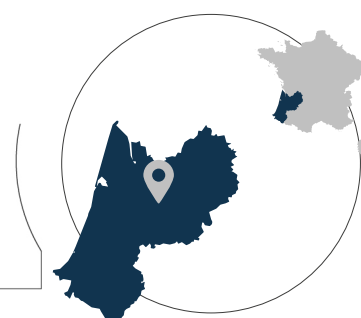
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Al naso un trionfo di frutta candida e fiori d'acacia che ricordano quasi dei frutti dolci arrostiti al sole.

Sapore Al palato è generoso, equilibrato. Finale piacevolmente dolce con una lunga persistenza.

Abbinamenti Perfetto con foie gras o come aperitivo.



FARGUES DE LANGON / SAUTERNES-BORDEAUX

RIEUSSEC



ANNO DI FONDAZIONE | XVII
SECOLO



ENOLOGO | OLIVIER TRÉGOAT, MATHIEU
CROSNIER, BERTRAND ROUX E MATHIEU
DESBLANCS



VITIGNI | SÉMILLON, SAUVIGNON
BLANC, MUSCADELLE

