



CHÂTEAU RIEUSSEC

Schede tecniche

RIEUSSEC

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.

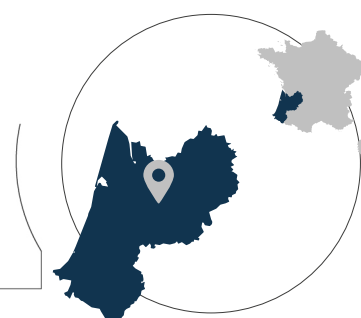
NOTE ORGANOLETTICHE

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



Château Rieussec

CHÂTEAU 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 raccolte a mano in piccole cassette. All'arrivo in cantina, sono immediatamente pressate in piccole presse pneumatiche. Dopo la decantazione, il mosto è trasferito in botti per la fermentazione (botti nuove per il Sémillon, botti di un vino per il Sauvignon). Ogni parcella è pressata e vinificata separatamente. La fermentazione alcolica è arrestata non appena è raggiunto l'equilibrio desiderato tra alcol e zucchero. Al termine della fermentazione, i vini sono mantenuti sulle loro fecce e rimescolati regolarmente fino a metà dicembre. Dopo un periodo di riposo, i vini sono travasati e assemblati prima di essere rimessi nelle botti.

Invecchiamento Affinamento di circa 18 mesi in botti.



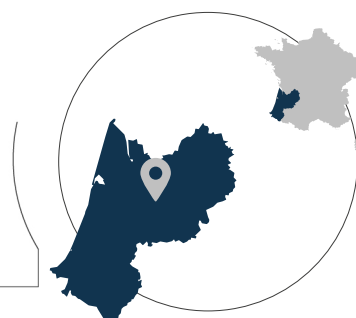
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Delicatamente dorato con riflessi verdi.

Profumo Il naso è intenso e di grande ricchezza aromatica. Alle prime note di scorza di agrumi seguono note di torta al limone, poi note tostate che ricordano la brioche uscita dal forno.

Sapore Al palato si trovano aromi di scorza di mandarino e arancia candita, arricchiti da un tocco di badiana che sottolinea la freschezza aromatica di questo vino. La bocca ricca e densa presenta una bella lunghezza con un bel finale amarognolo.

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

