

Carmes de Rieussec



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Sauternes AOC
SZCZEP	Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Blanc
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Robert Parker 91 pkt., Wine Enthusiast 91 pkt.

Aromat:

Początkowo wino pachnie subtelnie, dopiero z czasem zaczyna ujawniać intensywniejsze aromaty świeżych i kandyzowanych cytrusów, soczystej moreli, dojrzałej gruszki, a także wiciokrzewu i imbiru.

Smak:

Słodko-kwaśne nuty kandyzowanych cytrusów zestawione z akcentem długo pieczonego jabłka, miodu wielokwiatowego i lekko pikantnej kory cynamonu. Rewelacyjnie wkomponowana beczka odczuwalna zwłaszcza w finiszu pod postacią orzechów makadamia z miodem.

Potrawy:

Fois gras, sery pleśniowe zielone/niebieskie

Więcej informacji:

Carmes de Rieussec to druga etyketa Chateau Rieussec - posiadłości o statusie Premier Grand Cru w Sauternes. W stosunku do *grand vin* cechuje się większą świeżością i nieco lżejszą budową. Skład w roczniku 2020: 82% Sémillon, 16% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle.

Winogrona są tłoczone bezpośrednio po przybyciu do winiarni. Po klarowaniu moszcz trafia do nowych beczek, gdzie odbywa się fermentacja, oddzielnie dla każdej parceli. Po fermentacji wina dojrzewają na osadzie z regularnym bâtonnage do połowy grudnia, a następnie po kupażu wracają do beczek na ok. 12 miesięcy dojrzewania.

Château Rieussec



Château Rieussec to historyczna posiadłość położona w Sauternes, w sąsiedztwie Château d'Yquem. W klasyfikacji z 1855 roku została zaliczona do Premier Grand Cru Classé, potwierdzając swoją pozycję wśród najważniejszych producentów słodkich win Bordeaux. Od 1984 roku należy do Domaines Barons de Rothschild Lafite. Winnice rozciągają się na żwirowych, piaszczysto-gliniastych glebach, a kluczowymi odmianami są Sémillon i Sauvignon Blanc. Rieussec słynie przede wszystkim z bogatych, szlachetnie słodkich win powstających dzięki botrytyzacji gron, ale tworzy również wytrawne białe R de Rieussec. Styl posiadłości łączy intensywność i złożoność z precyzją, świeżością oraz elegancją, a produkcja opiera się na starannej selekcji owoców i precyzyjnej winifikacji.