

R de Rieussec



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Bordeaux

APELACJA Bordeaux AOC

SZCZEP Sémillon, Sauvignon Blanc

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,5 %

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Bukiet R de Rieussec 2023 jest świeży, czysty i elegancki. Dominują aromaty cytrusów, kwiatów oraz owoców o białym miąższu. Subtelny wpływ beczki wzbogaca kompozycję, nie dominując owocu, i nadaje aromatom większej głębi oraz złożoności.

Smak:

W ustach wino jest świeże, żywe i jedwabiste, z harmonijnym połączeniem soczystego owocu i pełniejszej tekstury. Sémillon nadaje mu strukturę, a Sauvignon Blanc energię i świeżość. Finisz jest elegancki, trwały i wyróżnia się charakterystyczną słoną mineralnością.

Potrawy:

Grillowana ośmiornica, homar

Więcej informacji:

R de Rieussec 2023 to wytrawne białe Bordeaux stworzone z 56% Sauvignon Blanc i 44% Sémillon. Sauvignon zbierane jest wcześniej dla zachowania świeżości, natomiast Sémillon później, aby nadać winu pełniejszą strukturę. Ręcznie zbierane grona są schładzane i delikatnie tłoczone. Sauvignon fermentuje głównie w niskiej temperaturze w stalowych zbiornikach, a większość Sémillon w nowych i jednorocznych beczkach. Partie beczkowe dojrzewają przez 6 miesięcy na osadzie z regularnym bâtonnage. Finalny kupaż łączy po 50% wina dojrzewającego w stali i beczkach, zapewniając równowagę między świeżością, aromatycznością i kremową teksturą.

Château
Rieussec