

Premiere Cru Classe



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Bordeaux
APELACJA	Sauternes AOC
SZCZEP	Sémillon, Sauvignon Blanc
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Decanter 97 pkt., James Suckling 94 pkt., Wine Advocate 93 pkt.

Aromat:

Intensywny i wielowymiarowy bukiet z aromatami suszonych moreli, dojrzałego mango i prażonego ananasa. Pojawiają się również nuty kwiatowe, skórka pomarańczy, miód i egzotyczne owoce, a dojrzewanie w beczce wnosi akcenty tostów, dymu, wanilii oraz prażonych migdałów.

Smak:

W ustach bogate i skoncentrowane, ale niezwykle świeże jak na Sauternes. Słodycz dojrzałego mango, papai i moreli równoważy żywa kwasowość, nadając winu energię i precyzję. Tekstura jest kremowa i otulająca, a w długim finiszu pojawiają się nuty migdałów, cytrusów, przypraw oraz delikatna mineralność.

Potrawy:

Kuchnia tajska, foie gras z konfiturą figową

Więcej informacji:

Rocznik 2021 powstał z 94% Sémillon i 6% Sauvignon Blanc. Po trudnym początku sezonu i silnych przymrozkach, wrześniowe opady oraz regularne mgły umożliwiły stopniowy rozwój szlachetnej pleśni. Zbiory prowadzono ręcznie, selektywnie, aż do 29 października. Grona tłoczono w małych prasach pneumatycznych, a każdą parcelę winifikowano oddzielnie. Fermentacja odbywała się w beczkach – nowych dla Sémillon i jednorocznych dla Sauvignon Blanc. Po fermentacji wino pozostawało na osadzie z regularnym bâtonnage do połowy grudnia. Po assemblage dojrzewało około 18 miesięcy w beczkach.

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.