

R de Rieussec 2022



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Bordeaux AOC
APELACJA	Bordeaux AOC
SZCZEP	Sémillon, Sauvignon Blanc
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	2021: Decanter 93 pkt., Wine Advocate 90 pkt.

Aromat:

Urzekająca aromatyczność, na którą składają się nuty dojrzałych gruszek i jabłek oraz w mniejszym stopniu moreli i nektarynek, a także kwiatów pomarańczy, trawy cytrynowej i olejku eterycznego z grejpfruta. Po dłuższym kontakcie z powietrzem ujawniają się akcenty owoców tropikalnych i kandyzowanych cytrusów.

Smak:

Niezwykle świeże i soczyste wino, które zachwyca słonym niuansiem i krągłą budową, która jest świetnie balansowana limonkowo - agrestową kwasowością. Wdzięcznie zarysowanej kredowej mineralności towarzyszą akcenty cytrusów, świeżych dzikich ziół i kopru włoskiego. Finisz o subtelnym posmaku gorzkiej pomarańczy ciągnie się bardzo długo.

Potrawy:

Grillowana ośmiornica, homar

Więcej informacji:

R de Rieussec w roczniku 2021 to blend Sauvignon Blanc (59%) oraz Semillon (41%). Wino powstało z owoców zebranych w obrębie apelacji Sauternes, natomiast w związku z wytrawnym charakterem opisane jest jako Bordeaux AOC. Fermentacja obu szczepów przebiegła osobno - Semillon w nowych beczkach z francuskiego dębu, Sauvignon Blanc z zbiornikach ze stali nierdzewnej. Po zakończonej fermentacji połowa wina dojrzewała w beczkach, a połowa w stali przez okres 6-ciu miesięcy.

Wskazana dekantacja przez około 1 h.

**Château
Rieussec**