

SAUTERNES CARMES DE RIEUSSEC 2009 75 CL

Le nez est ample sur des notes de fruits blancs confiturés (poire) , qui évoluent vers l'orange amère.L'attaque est fraîche, équilibrée, sur le fil,



Référence : 424315

Prix : 34.05 €

Descriptif :

SAUTERNES CARMES DE RIEUSSEC 2009 75 CL

En 1984, le domaine comprend alors 110 ha dont 68 ha de vignes. Pour mieux exprimer le potentiel de Château Rieussec 1 er cru classé en Sauternes, des mesures rigoureuses ont été entreprises avec entre autres des tris de grains plus méticuleux et la fermentation en barriques qui permet une sélection beaucoup plus fine lors de l'assemblage du grand vin. En 1989 un nouveau chai est construit, un travail sur le sol, les rendements sont réduits , **Les fermentations** sont réalisées en barriques, trie à la parcelle, chaque lot est identifié ,isolé dans des barriques pour apprécier leur capacité à entrer ou non dans le grand vin après la fin des fermentations. Plusieurs dégustations de chaque barrique sont ensuite réalisées pour une stricte sélection du grand vin. Le domaine possède sa propre tonnellerie , avec un renouvellement à 50% de barriques neuves chaque année.

notes de dégustation :

Le nez est ample sur des notes de fruits blancs confiturés (poire) , qui évoluent vers l'orange amère.L'attaque est fraîche, équilibrée, sur le fil,délicate, suivie d'une belle montée en puissance sur des notes d'ananas frais. La bouche est ample et le bois fondu. La finale est rafraichissante, bien équilibrée et tendue, offre une longue persistance.

cépages: 80 à 90% Sémillon, 10 à 20% Sauvignon et Muscadelle, 18 mois de barriques

accords: pruneaux farcis au bacon, andive au roquefort ou au bleu, brioché de foie gras, beigné de crevette, canard laqué, de fromage aux noix,

T°S: 10°C

G: 2030 et +

[Lien vers la fiche du produit](#)