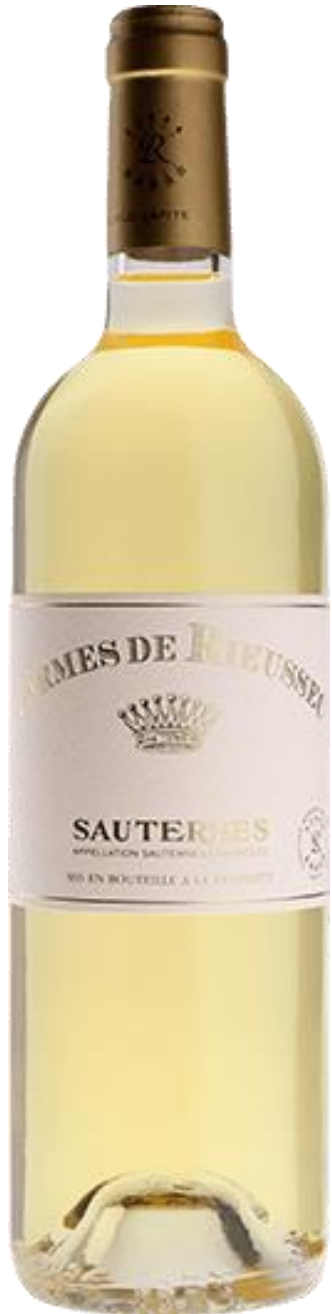


CARMES DE RIEUSSEC 2019



Un grand vin de Sauternes frais et équilibré

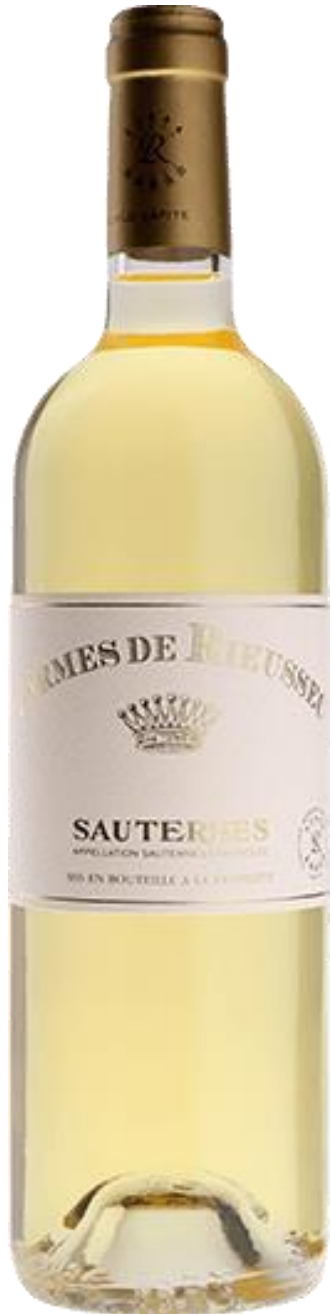
Le [Château Rieussec](#) est situé sur la prestigieuse appellation Sauternes, au sud de la région de Bordeaux. Ce château chargé d'histoire appartenait aux moines carmélites de Langon aux XVIIIème siècle puis fut vendu comme « bien national » après la Révolution. Classé Premier Grand Cru de Sauternes au classement de 1855, le Château Rieussec est acquis par la famille Rothschild en 1984.

Le vignoble

Second Vin de la propriété, Carmes de Rieussec est un [vin de Sauternes](#) issu d'un terroir de graves sablo-argileuses. Le vignoble du Château Rieussec s'étend sur 93 hectares à la jonction de Fargues et de Sauternes, ce qui en fait l'un des plus importants de l'appellation.

Le millésime

Les conditions douces et sèches au cours de l'hiver ainsi qu'au début du printemps favorisent un débourrement précoce de la vigne. Les mois de mars et de mai sont marqués par une forte baisse des températures faisant craindre le gel et ralentissant la pousse de la végétation. Le début du mois de juin, frais et pluvieux, précède un été aux conditions caniculaires heureusement de courte durée, permettant à la vigne de rattraper son retard. L'épisode pluvieux du 26 juillet est salutaire pour le vignoble au moment propice pour déclencher la véraison. La pluviométrie de septembre favorise le développement du botrytis. La pourriture acide menaçant la pureté du raisin, un tri rigoureux est effectué afin de ne conserver que les baies de meilleure qualité.



Vinification et élevage

Après les vendanges, les raisins arrivant au chai sont immédiatement pressés et vinifiés de manière parcellaire. Les moûts sont ensuite entonnés en barriques séparément après débourbage afin de réaliser la fermentation. Une fois la fermentation terminée les jus sur lies font l'objet de bâtonnages réguliers jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos est réalisé le soutirage puis l'assemblage avant un élevage complémentaire en barrique d'une durée de 12 mois environ.

Assemblage

Sémillon (84%)

Sauvignon blanc (12%)

Muscadelle (4%).

Caractéristiques et conseils de dégustation des Carmes de Rieussec 2019

Dégustation

Nez

Intense et complexe, le nez dévoile en premier lieu des fragrances subtilement mentholées laissent présager un bel équilibre. À l'aération le nez se complexifie à travers des notes gourmandes de tarte à la rhubarbe et d'abricots secs.

Bouche

La bouche séduit par son équilibre ainsi que sa fraîcheur soutenue par une belle acidité. Des arômes de figes sèches et d'abricots secs se mêlent à des notes boisées subtilement toastées réhaussant la rondeur et l'onctuosité du vin. Une note empyreumatique rappelant une allumette confère au vin minéralité et longueur.

Service

Pour une dégustation optimale, servir entre 8 et 10°C.