



CARMES DE RIEUSSEC 2010

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Sauternes, Bordeaux, France

Les vignobles de l'appellation Sauternes se situent sur la rive gauche de la Garonne, à environ 50 km au sud de Bordeaux. L'humidité naturelle apportée par la rivière Ciron favorise les conditions idéales et nécessaires au développement du Botrytis Cinerea, également dénommé pourriture noble.

Terroir : Le vignoble de Château Rieussec s'étend à la jonction de Fargues et de Sauternes. Le Château Rieussec est l'une des propriétés les plus importantes de Sauternes et Barsac ; ses vignes couvrent 93 ha de terres de graves sablo-argileuses.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2010 a un « air de famille » avec le 2009. Le début de l'année viticole a été complexe, difficile à gérer jusqu'à mi-juin en raison d'une forte pluviométrie. Par la suite, les mois de juillet, août et septembre ont été très secs (20 mm en moyenne) ; ils ont par ailleurs affiché de belles températures diurnes et une fraîcheur nocturne, des conditions idéales pour la lente mais complète maturation du raisin.

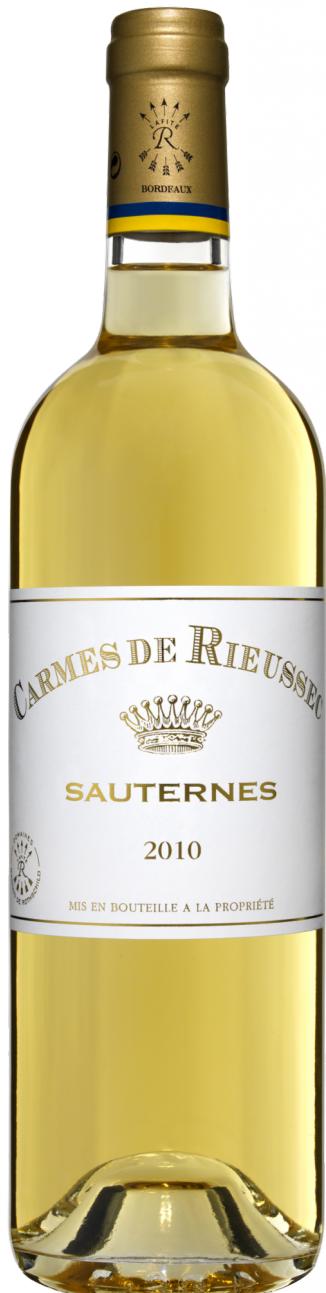
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

A l'arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés. Après débourbage, les moûts sont entonnés dans des barriques neuves pour la fermentation. Chaque parcelle est pressée et vinifiée séparément. A la fin de la fermentation, les vins sont conservés sur lies et bâtonnés régulièrement jusqu'à mi-décembre. Après une période de repos, les vins sont soutirés et assemblés avant d'être remis en barrique pour un élevage de 18 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Déjà une belle robe or clair.

Les arômes de fruits exotiques confits dominent les caractéristiques premières de nos cépages. La bouche est solide, assez dense puis s'ouvre sur des notes de miel assez douces.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 92%, Sauvignon blanc 5%, Muscadelle 3%

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.79 g/l

Sucre résiduel : 123 g/l