



CARMES DE RIEUSSEC 2008

■ 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 gel de printemps a affecté les quantités de raisin et les rendements. Août se déroule dans de bonnes conditions et l'arrière saison est clémence. Le mois de septembre chaud et ensoleillé a permis d'atteindre une bonne maturité. Les vendanges de liquoreux ont débuté le 26 septembre et se sont terminées le 14 novembre après cinq passages.

■ 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 12 mois environ.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Des arômes d'abricot confit, d'agrumes et de pêche blanche supportés par une note de miel : laissez votre nez sur le verre pendant quelques minutes !

La bouche est très onctueuse, assez ample, équilibrée et se termine par une pointe de vivacité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 85%, Sauvignon blanc 15%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

Acidité totale : 4,20 g/l

Sucre résiduel : 113 g/l

