



## CHÂTEAU RIEUSSEC 2006

### ■ 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

La période automne/hiver 2005-2006 est marquée par un déficit hydrique qui sera compensé par de fortes précipitations au mois de mars. Ensuite, beau temps et chaleur s'installent d'avril à juillet ; le mois d'août est plus frais mais le soleil revient début septembre pour porter les raisins à maturité.

Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions du 5 septembre au 10 octobre.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Tous les lots sont pressés individuellement à l'aide d'un pressoir pneumatique de faible capacité. Après quelques heures de débouillage à froid, le moût est entonné pour sa fermentation en barriques de chêne neuf issues de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac. La fermentation alcoolique est interrompue dès que l'équilibre souhaité entre l'alcool et le sucre est atteint.

Suite à la fermentation, le vin est élevé en barriques pendant 26 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe dorée pâle, avec des reflets orangés. L'expression olfactive est assez dense avec un joli mélange de fleurs (chèvrefeuille et acacia) et de fruits confits. L'ampleur en bouche est discrète au début et s'intensifie ensuite avec des notes miellées et une longue finale fruitée avec une bonne fraîcheur.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Sémillon 94%, Muscadelle 3%, Sauvignon 3%

**Rendement :** 14.50 hL/ha

**Teneur en alcool :** 13.5 % vol.

**Acidité totale :** 3.41 g/l

**Sucre résiduel :** 140.1 g/l