



CARMES DE RIEUSSEC 2015



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Sauternes, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver 2014-2015 a débuté dans des conditions douces et sèches. Mais, comme souvent, le mois de février plus froid a ralenti la végétation et a même entraîné un retard au débourrement. Le printemps plutôt chaud et trop sec a été favorable mais presque trop stressant sur le plan hydrique. Les pluies de début juin ont été idéales pour le bon déroulement de la floraison. L'été a été très chaud jusqu'à mi-août.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Élevage : 18 mois en barriques.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 87%, Sauvignon blanc 7%, Muscadelle 6%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 3.50 g/l

Sucre résiduel : 125 g/l