



CARMES DE RIEUSSEC 2011



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Sauternes, Bordeaux, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le début d'année viticole a été complexe à gérer, marqué par une pluviométrie relativement faible de janvier à mars et très faible en avril. Les rosées matinales alliées à une faible humidité et des températures élevées ont constitué un contexte favorable au développement de l'oïdium (maladie cryptogamique) ce qui a nécessité une grande vigilance de nos vignerons.

Les mois d'août et septembre ont été irrégulièrement humides, conditions propices au développement du botrytis, suivi d'un bel été indien qui a permis d'attendre le moment optimum et d'étaler les vendanges (7 passages) jusqu'au 2 novembre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Élevage : 18 mois en barriques.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez floral, acacia, poire fraîche puis abricot confit.

Bouche très ronde dès le début, puis se resserre, devient plus minérale avec une finale longue et expressive dans les notes fruitées.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 84%, Sauvignon blanc 12%, Muscadelle 4%

Rendement : 9 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.75 g/l

Sucre résiduel : 138 g/l