

# SAUTERNES BARSAC • CARMES DE RIEUSSEC

2° VIN DE PROPRIÉTÉ



---

## Uvaggio:

82% Semillon - 16% Sauvignon Blanc - 2% Muscadelle.

## Affinamento:

dopo il riposo sulle fecce, i vini vengono travasati ed assemblati prima di essere riposti in botti per terminare l'affinamento per minimo 12 mesi.

## Note di degustazione:

naso delicato con note di rabarbaro, pesca e fiori bianchi. Il palato è leggero e goloso. Il vino ha un attacco fresco, con il rabarbaro già presente all'olfatto. Il finale morbido è caratterizzato da un aroma burroso e leggermente moscato.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.

## La Cantina:

Carmes de Rieussec è il Second Vin di Château Rieussec, a Fargues. Già nel XVIII° secolo appartenuto ai Monaci del Carmen de Langon, oggi è proprietà di Baron Rothschild-Lafitte. Dal 1855 lo Château ha acquisito la denominazione di Premier Grand Cru, unico vino sauternes ad aver ottenuto l'eccezionale riconoscimento. Il vigneto si estende per 85 ettari; i vini Sauternes vengono ottenuti grazie all'azione di un fungo, la *Botrytis* cinerea che popola il vigneto generalmente in settembre e in particolari condizioni climatiche origina la muffa nobile, donando nettari di grande pregio.