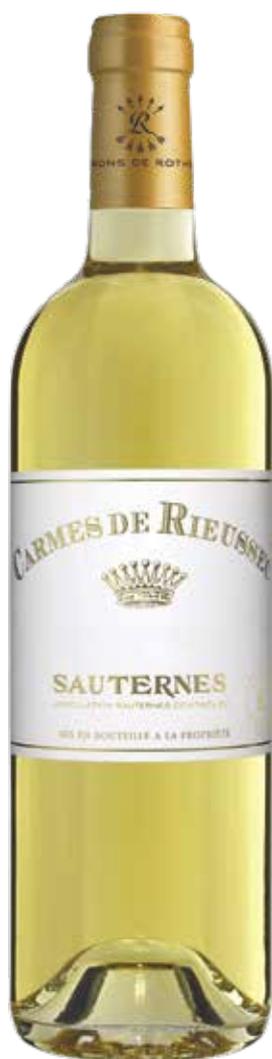


SAUTERNES BARSAC • CARMES DE RIEUSSEC

2° VIN DE PROPRIÉTÉ



Uvaggio:

82% Sémillon, 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:

olfatto delicato con note di rabarbaro, pesca e fiori bianchi. Il palato è leggero e goloso. Il vino ha un attacco fresco, mentre 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 2° 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.