

CHÂTEAU RIEUSSEC

- 2005 -



CEPAGES : Sémillon 90 %, Sauvignon 8 %, Muscadelle 2%

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : 2005 a été marqué par la sécheresse. Seulement 127 mm d'eau durant l'hiver et après un mois d'avril heureusement plus pluvieux (129 mm), une reprise de la sécheresse fin mai. L'été fut d'abord très chaud, en juin et juillet, puis plus frais, en août et septembre, ce qui a permis une maturité lente et un bel équilibre entre richesse et fraîcheur.

Vendanges : Les vendanges manuelles se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques du 23 Septembre jusqu'au 27 Octobre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 18 hl/ha

Vinification : Le vin est vinifié pour 80% en barriques neuves et 20% en barriques de un vin.

Fermentation alcoolique : 100 % en barriques

Élevage : 26 mois en barriques de la Tonnellerie des Domaines

Mise en bouteille : Février 2008

Degré alcoolique : 14°

Acidité totale : 3.40

Sucre résiduel : 140 g/l

Production : 16200 caisses

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteille)

Robe : Belle couleur dorée intense.

Nez : Agréable fraîcheur laissant apparaître des notes de confiture et de fruits confits (abricots, figes).

Bouche : Belle rondeur, suave avec des notes d'arômes confits et une longue finale.

Ce vin est à boire à une température de 12-14°C maximum afin de profiter au mieux de tout son potentiel.
Vin à décanter 30 minutes avant de le consommer pour permettre à tous ses arômes de se libérer.

D.B.R (LAFITE)

33, rue de la Baume – 75008 Paris

telephone: (+33) 1 53 89 78 00 - telefax: (+33) 1 53 89 78 01 – www.lafite.com

