

CHÂTEAU RIEUSSEC

- 2006 -



CEPAGES : Sémillon 94 %, Sauvignon 3 %, Muscadelle 3 %

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : La période automne/hiver 2005-2006 est marquée par un déficit hydrique qui sera compensé par de fortes précipitations au mois de mars. Ensuite, beau temps et chaleur s'installent d'avril à juillet ; le mois d'août est plus frais mais le soleil revient début septembre pour porter les raisins à maturité.

Vendanges : Elles se sont déroulées dans de bonnes conditions du 5 septembre au 10 octobre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 14,50 hl/ha dans l'appellation.

Vinification : en barriques en provenance de La Tonnellerie des Domaines

Élevage : 20 mois en barriques

Mise en bouteille : du 4 au 11 juillet 2008

Degré alcoolique : 13°5

Acidité totale : 3.41

Sucre résiduel : 140.1 g/l

Production : 7600 caisses

NOTES DE DEGUSTATION à la mise en bouteille

Belle robe dorée pâle, avec des reflets orangés.

L'expression olfactive est assez dense avec un joli mélange de fleurs (chèvrefeuille et acacia) et de fruits confits.

L'ampleur en bouche est discrète au début et s'intensifie ensuite avec des notes miellées et une longue finale fruitée avec une bonne fraîcheur.