

CHÂTEAU RIEUSSEC

- 2007 -

CEPAGES :

Sémillon 87 %, Sauvignon 8.5 %, Muscadelle 4.5 %



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : L'hiver froid et pluvieux, le débourrement précoce et les températures printanières très agréables ont favorisé le développement de la vigne. L'été tempéré et sans température excessive va se prolonger jusqu'au mois d'août. Le beau temps se stabilisera vraiment début septembre, favorisant la bonne maturation du raisin.

Vendanges : Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions du 13 septembre au 31 octobre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 19.50 hl/ha dans l'appellation.

Vinification : en barriques en provenance de La Tonnellerie des Domaines

Élevage : 26 mois en barriques

Mise en bouteille : du 8 au 12 mars 2010

Degré alcoolique : 13°5

Acidité totale : 3.92

Sucre résiduel : 125.1 g/l

Production : 12 000 caisses

NOTES DE DEGUSTATION (à la mise en bouteille)

La robe est dorée et très brillante. Le nez est très confit avec de délicieuses notes de figes et d'abricot. La bouche est ample et grasse avec des notes de fruits confits intenses et une très belle longueur.

