

CHÂTEAU RIEUSSEC

- 2008 -



CEPAGES :

Sémillon 86%, Sauvignon 12%, Muscadelle 2%

CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : Les belles gelées hivernales, bénéfiques pour le repos de la vigne, ont été suivies par des gelées de printemps néfastes sur les jeunes bourgeons et affectant directement la quantité de raisin en développement. La saison viticole est difficile, alternant pluie et soleil et la belle stabilité arrive début septembre.

Vendanges : Les maturités sont assez tardives, et les 4 ou 5 tries Sauternaises vont s'étaler du 29 septembre au 14 novembre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 12 hl/ha

Vinification : Fermentation en barriques en provenance de la Tonnellerie des Domaines

Élevage : 26 mois en barriques neuves

Mise en bouteille : Février 2011

Degré alcoolique : 13°5

COMMENTAIRES DE CHARLES CHEVALLIER, *vin en cours d'élevage*

La mise en bouteille aura lieu en Février 2011.

Nous avons actuellement un vin riche, onctueux, bien liquoreux qui finit sur des notes fruitées, aériennes et légères.

Les arômes sont encore assez discrets, légèrement marqués par le bois.

Le dernier soutirage sera très bénéfique, avant la mise en bouteille, pour rentrer à ce vin son superbe équilibre de départ.

