

CHATEAU RIEUSSEC 2009

CEPAGES : 84% Sémillon
12% Sauvignon Blanc
4% Muscadelle



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : Le début de l'année viticole a été délicat à gérer. Nos techniciens ont dû faire preuve d'une grande vigilance afin de protéger la vigne.

Le beau temps est finalement arrivé au mois de juin, puis la sécheresse s'est installée, entrecoupée en juillet, août et septembre d'épisodes légèrement pluvieux, mais nécessaires avec des températures journalières assez élevées et une fraîcheur nocturne favorisant une maturation lente.

Vendanges : du 17 septembre au 15 octobre en 4 tries.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 12.5 hl/ha

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

Élevage : 26 mois en barriques neuves

Mise en bouteille : du 22 février au 2 mars 2012

Degré alcoolique : 13°5

Acidité totale : 4.04

Sucre résiduel : 157

Commentaires dégustation (à la mise en bouteilles) :

Un long élevage en barriques a été nécessaire pour arrondir cet ensemble très puissant.

Les notes d'agrumes et de fruits frais sont complétées par les confits d'abricot, et d'amande fraîche.

En bouche, grande longueur alliée à la fraîcheur et la vivacité des fruits. Les notes de miel et de fleur d'acacia sont très présentes.

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)
33, rue de la Baume – 75008 Paris

Tel: +33 (0) 1 53 89 78 00 - Fax: +33 (0) 1 53 89 78 01 - www.lafite.com

