Château Rieussec, Sauternes 1er Grand Cru Classé



Situé sur un point culminant de l'appellation, ce premier grand cru classé mitoyen d'Yquem, dispose d'un vignoble de 92 ha dont 90% plantés en sémillon. Il est élevé durant 18 à 24 mois en barriques partiellement neuves et d'autres venants des chais de Lafite. Évocations de miel, de zestes d'orange, de mangue, de vanille. Exceptionnel.

Origine: Le Château Rieussec, à Sauternes, bénéficie d'un terroir exceptionnel avec des sols bien drainés et un climat idéal pour la pourriture noble, essentiel pour ses vins liquoreux. Bien que Rieussec soit célèbre, Lafargue, situé dans la même région, partage des caractéristiques terroir similaires qui contribuent à la production de vins de qualité.

Encépagement: Sémillon 87 %, Sauvignon 8,5 %, Muscadelle 4,5 %

Vinification: La vinification du Sauternes au Château Rieussec débute par le ramassage des raisins atteints de pourriture noble, récoltés en plusieurs tries pour une concentration optimale en sucres et arômes. Après un pressurage délicat, le moût est fermenté lentement à basse température, puis le vin est élevé en barriques pendant 22 mois. Ces barriques, fabriquées à la tonnellerie de Pauillac, enrichissent le vin de notes de vanille et d'épices. Tout au long du processus, une attention méticuleuse est portée pour garantir un vin complexe et équilibré.

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

Potentiel de garde: Une ou deux générations

Température de service: 6-8 °C

Association mets: On le sublime pour lui-même et encore avec une grande volaille en sauce crémée ainsi que les classiques incontrnables.