Château Rieussec, Sauternes 1er Grand Cru Classé



Deze premier grand cru classé wijngaard, grenzend aan d'Yquem, bestaat uit 92 ha, waarvan 90% aangeplant met sémillon. Hij werd gedurende 18 tot 24 maanden gelagerd, gedeeltelijk op nieuwe eiken vaten en een deel op vaten afkomstig uit de kelders van Lafite. Aroma's van honing, zeste van sinaasappel, mango en vanille.

Oorsprong: Château Rieussec, in Sauternes, profiteert van een uitzonderlijk terroir met goed gedraineerde bodems en een klimaat dat ideaal is voor edelrot, essentieel voor zijn zoete wijnen. Hoewel Rieussec beroemd is, deelt Lafargue, gelegen in dezelfde regio, gelijkaardige terroirkarakteristieken die bijdragen tot de productie van kwaliteitswijnen.

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

Vinificatie: De vinificatie van Sauternes op Château Rieussec begint met het plukken van door edelrot aangetaste druiven, die in verschillende selecties worden geoogst om een optimale concentratie van suikers en aroma's te bereiken. Na een zachte persing wordt de most langzaam gefermenteerd op lage temperatuur, waarna de wijn 22 maanden in vaten rijpt. Deze vaten, gemaakt in de kuiperij van Pauillac, verrijken de wijn met tonen van vanille en specerijen. Tijdens het hele proces wordt minutieuze zorg besteed aan een complexe, evenwichtige wijn.

Degustatie: De kleur is goudkleurig en zeer helder. De neus is erg gekonfijt, met heerlijke tonen van vijg en abrikoos. Vol en rijk in de mond, met intense tonen van gekonfijt fruit en een zeer goede lengte.

Bewaarpotentieel: Een of twee generaties

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Het is subliem op zichzelf, en nog beter met gevogelte in roomsaus, evenals niet te missen klassiekers.