

« R » de RIEUSSEC 2012

CEPAGES :

45 % Sauvignon

55% Sémillon



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat : 2012 a été une année complexe marquée par un printemps humide, une alternance répétée de chaleur et d'humidité en juillet et en août. Ces conditions climatiques quelque peu inhabituelles ont demandé une grande attention pour la protection du vignoble. La bonne vigilance de nos techniciens a permis une récolte tout à fait satisfaisante à belle maturité.

Vendanges : Les 4 et 5 septembre, puis les 11 et 12 septembre.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Rendement : 34 hl/ha

Vinification: Réalisée en partie en barriques (33%) et le solde en cuve thermo régulée.

Fermentation alcoolique : 3 semaines

Durée de macération : néant.

Élevage : 5 mois - 25% en barriques, 75% en cuves

Mise en bouteille : 26 février 2013

Degré alcoolique : 12°5

Acidité totale : 3.78

Sucre résiduel : 0.8 g/l

Production : 1 360 caisses

NOTES DE DEGUSTATION

Une belle expression de type pêche blanche, quelques arômes acidulés (citron et pamplemousse) agrémentés de notes plus exotiques (fruits de la passion) donnent à ce vin un caractère bien frais et aromatique.

En bouche la construction est assez vive, sans structure imposante, mais avec des goûts persistants.

Ne pas servir trop frais pour profiter pleinement de ses qualités aromatiques.

