

R de RIEUSSEC 2016

CEPAGES :

57 % Sémillon, 43 % Sauvignon



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Climat :

Une fois de plus, l'hiver a démarré par un temps très doux de décembre à fin janvier. Fort heureusement le froid est arrivé en février et s'est prolongé jusqu'au débourrement autour du 8 avril entraînant localement quelques gelées.

Le printemps a été humide jusqu'à la mi-juin, mais la floraison initiée le 9 juin n'en a pas été perturbée.

L'été a ensuite été très sec et chaud et une certaine inquiétude s'est fait sentir jusqu'à la veille des vendanges quant à la qualité et la fraîcheur des blancs secs.

Vendanges : Les vendanges du R de Rieussec se sont déroulées du 2 au 21 septembre dans de très bonnes conditions. Malgré la rigueur de l'été, les rendements ont été bons et les moûts d'un très bel équilibre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Rendement : 62 hl/ha

Vinification : Réalisée en partie en barriques (35%) et en cuve

Fermentation alcoolique : 2 semaines

Élevage : 4 mois en barriques sur lie avec bâtonnage

Mise en bouteille : Fin février 2017

Degré alcoolique : 12°

Acidité Totale : 3,8

PH : 3,15

NOTES DE DEGUSTATION (janvier 2016)

Nez puissant et harmonieux sur des notes d'agrumes, de mangue et autres fruits exotiques. L'attaque en bouche, franche et énergique, confirme le profil exotique et frais. Le vin présente un beau volume et une bonne harmonie. Les notes beurrées d'élevage en barriques sont bien présentes et se fondront rapidement dans le vin pour donner de la complexité. La fin de bouche est soutenue par une belle acidité.