ACQUISTATO IL .....

Sauternes Carmes de Reuissec 2020 2020

Un trionfo di frutta candita e di marmellata



Un incredibile vino dolce. Un passito che nasce da uve botritizzate, ossia colpite dalla cosiddetta muffa nobile, o Botrytis cinerea, che favorisce la perdita di acqua dagli acini e la concentrazione di aromi tipici e inconfondibili. Il nome di questo vino proposto da Château Rieussec, Carmelites de Rieussec, si riferisce ai monaci Carmelitani di Langon, proprietari della tenuta nel XVIII secolo. Sémillon per l'80%, con Sauvignon e Muscadelle a dividersi il restante 20%, questo elegante vino da fine pasto si presenta di un bel colore giallo dorato di grande lucentezza. Al naso sorprende per la sua delicatezza, grazie a un sapiente uso del legno, infatti, le note di botte sono appena percettibili, pur lasciando nel vino un inconfondibile ricordo di vaniglia e di tostatura. Per il resto è un trionfo di frutta candita e di marmellata, dall'albicocca al melone ben maturo. In bocca il vino si apre con il passare dei minuti. Inizia leggero, quasi timido, per poi crescere di potenza, senza per questo perdere in eleganza e finezza. Il finale è lungo e preciso. Buono già oggi, raggiungerà il suo apice nel giro di qualche anno. Da servire, lievemente fresco, accanto a una bella fetta di torta alla frutta.

Château Rieussec è oggi parte del grande complesso di aziende vinicole che fanno capo ai Domaines Barons de Rothschild (Lafite). Ne è parte integrante fin dal 1984, quando venne acquisita forte della sua estensione di circa 110 ettari di cui 68 destinati alla produzione di grandi vini del territorio. Da allora ne è passata di acqua sotto ai ponti, e ovviamente di vino nelle sue cantine. Oggi, per esprimere al meglio le potenzialità di Château Rieussec, vengono messe in atto misure rigorose con una selezione meticolosa delle migliori uve in vigna, e l'uso più accorto di botti di rovere in cantina. Nel 1989, inoltre, è stata realizzata una nuova cantina dove prolungare il periodo di affinamento dei grandi cru. Per non venire a meno alla promessa di produrre solo grandi vini, quando la vendemmia non è sufficientemente qualitativa a Château Rieussec si rinuncia a far uscire le nuove annate.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve Sémillon 80%, Sauvignon e Muscadelle 20%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione

Sensazioni Bellissimo abito dorato con lucentezza. Il naso sorprende già con la sua delicatezza. L'affinamento in botte è sempre presente ma si fonde perfettamente con le note di albicocca e melone candito. L'attacco è leggero quindi il vino prende una buona ampiezza per riempire gradualmente tutta la bocca. Il vino non è contraddistinto dal calore spesso eccessivo dell'annata. Il finale è lungo e preciso. È un vino che è già perfettamente aperto e raggiungerà il suo apice in circa 5 anni.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821