ACQUISTATO IL .....

"R de Rieussec" Bordeaux Blanc AOC 2022 2022

Secco, fresco e giovane



La Vigna

Terreno terreni sabbiosi-argillosi e ghiaiosi

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Bordeaux

Uve Sauvignon blanc 56%, Sémillon 44%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve sono state raccolte a mano in piccole cassette nelle parcelle selezionate per R de Rieussec. Il Sauvignon è stato raccolto abbastanza presto per preservarne la freschezza e i ricchi aromi tiolici, mentre il Sémillon è stato raccolto quando le uve erano completamente mature per dare al vino struttura e corpo. La raccolta è stata refrigerata prima della pressatura per ridurre l'ossidazione. La pressatura è stata delicata per preservare la freschezza aromatica delle uve. Dopo la decantazione a freddo, gran parte dei mosti di Sémillon è stata vinificata in botti di rovere nuove e in botti che avevano già ospitato un vino. I mosti di Sauvignon sono stati vinificati principalmente in vasche di acciaio inox a bassa temperatura e una quantità minore in botti che avevano ospitato un vino. Al termine del processo di fermentazione, i vini in barrique sono stati affinati sui lieviti per sei mesi con agitazioni regolari. Dopo l'affinamento, i vini in vasche di acciaio inox (50%) e in botti (50%) sono stati assemblati prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Tra finezza e freschezza, l'R 2023 rivela una notevole purezza. Mescolando agrumi, note floreali e frutti a polpa bianca, questo vino offre una complessa tavolozza aromatica, esaltata dall'affinamento in botte. La finezza al palato è evidenziata

da un bell'equilibrio tra la ricchezza e la vibrante luminosità degli aromi. La struttura è setosa e si conclude con un finale elegante e puro, con una mineralità salina. Un vino bianco secco di perfetto equilibrio e finezza, ideale per essere gustato subito o per invecchiare con grazia nei prossimi anni.

Ci troviamo nel cuore della regione di Bordeaux, più precisamente nella zona di Sauternes, universalmente riconosciuta per i suoi iconici vini muffati. Ed è proprio da questo terroir unico che nasce l'R de Rieussec, un Bordeaux Blanc inatteso e affascinante. L'area di Bordeaux vanta una straordinaria diversità di suoli e microclimi. Nel caso specifico le uve destinate all'R de Rieussec provengono da terreni prevalentemente sabbiosi-argillosi e ghiaiosi. Questa composizione è fondamentale perché la sabbia garantisce un buon drenaggio e favorisce la maturazione precoce delle uve, mentre l'argilla apporta una certa freschezza e struttura. La presenza di ghiaia, infine, tipica di molte zone del bordolese, riflette il calore del sole, contribuendo a una maturazione ottimale e donando al vino una piacevole mineralità. È interessante notare come questo terroir, famoso per le nebbie autunnali che favoriscono la comparsa della Botrytis cinerea, in primavera e in estate goda di un clima ideale per la coltivazione di uve bianche fresche e aromatiche. Un aneddoto curioso è che spesso le stesse vigne che in autunno regalano acini dorati e dolcissimi, in estate offrono grappoli vibranti e ricchi di acidità. R de Rieussec nasce da un assemblaggio sapiente di Sauvignon Blanc (56%) e Sémillon (44%). La combinazione di questi due vitigni è un classico del Bordeaux bianco, dove la freschezza del Sauvignon è bilanciata dalla struttura e dalla ricchezza del Sémillon. La produzione è pensata per preservare al massimo la freschezza e gli aromi primari delle uve. La raccolta manuale in piccole cassette testimonia la cura dedicata alla selezione delle uve migliori. La refrigerazione dei grappoli prima della pressatura è una pratica fondamentale per prevenire l'ossidazione e mantenere intatti i profumi delicati. La pressatura soffice garantisce l'estrazione di un mosto pulito e aromatico. La fermentazione avviene in parte in vasche di acciaio inox a basse temperature per esaltare la freschezza del Sauvignon, e in parte in barrique di rovere (sia nuove che di secondo passaggio) per il Sémillon, al fine di apportare una maggiore complessità e una leggera nota boisé. L'affinamento sui lieviti in barrique per sei mesi, con bâtonnage, contribuisce a donare setosità e maggiore complessità al vino. L'assemblaggio finale tra la parte affinata in acciaio e quella in legno precede l'imbottigliamento. Pura Eleganza. R de Rieussec 2023 si presenta nel calice con una notevole purezza. Al naso rivela un bouquet complesso e invitante, con note di agrumi freschi, delicati sentori floreali e aromi di frutta a polpa bianca. L'affinamento in botte aggiunge un tocco di finezza senza sovrastare la freschezza del frutto. Al palato, il vino si distingue per il suo equilibrio impeccabile tra una piacevole ricchezza e una vibrante luminosità aromatica. La struttura è setosa, la beva agile e il finale elegante e persistente, con una piacevole mineralità salina che invoglia a un altro sorso. Grazie alla sua freschezza, alla sua acidità equilibrata e alla sua finezza aromatica, R de Rieussec è un vino estremamente versatile a tavola. Si abbina bene con antipasti leggeri a base di pesce o verdure, frutti di mare crudi o cotti al vapore. Ottimo con risotti delicati, carni bianche grigliate o al forno e formaggi freschi.

Château Rieussec è una storica tenuta vinicola di Sauternes, classificata come Premier Cru Classé nel 1855. Situata nel comune di Fargues, vicino a Bordeaux, la sua storia risale al XIII secolo. Nel

1984 è stata acquisita dal Domaine Barons de Rothschild (Lafite), che ha contribuito a elevarne ulteriormente la qualità. Oggi la cantina può contare su oltre 90 ettari di vigneti, dedicati principalmente al Sémillon, oltre a Sauvignon Blanc e Muscadelle. I terreni sono di origine alluvionale, ricchi di ghiaia e calcare. La zona è caratterizzata da nebbie autunnali che favoriscono lo sviluppo della cosiddetta Botrytis cinerea, la muffa nobile essenziale per la produzione dei vini Sauternes. La proprietà di Château Rieussec, con la gestione del Domaine Barons de Rothschild, mantiene elevati standard qualitativi, sfruttando un terroir unico e una meticolosa attenzione in ogni fase della produzione. La sua classificazione e la sua storia lo rendono uno dei nomi più emblematici e rispettati nel mondo dei vini dolci di Bordeaux.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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