

CARMES DE RIEUSSEC

SAUTERNES

Bordeaux - França



94 Pontos Decanter

91 Pontos James Suckling

O nome Carmes de Rieussec refere-se aos monges dos carmelitas de Langon, donos da propriedade de Rieussec no século XVIII.

O terroir de Château Rieussec é uma das mais importantes propriedades de Sauternes, a vinícola cobre mais de 93 ha de terra de cascalho, sentida com lodo.



Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 89 g/l

Acidez Total: 80,5 meq/l

PH: 3,80

Vinificação: Desde os anos 2000 a renovação dos porões envelhecidos, a construção de um porão de fermentação e a evolução tecnológica da sala de recepção e prensagem também fazem uma contribuição adicional para o esforço qualitativo em curso desde 1985. As técnicas usadas são tradicionais em Sauternes e as colheitas de uvas são feitas em vários períodos sucessivos de acordo com o estado de amadurecimento das uvas.



Envelhece 18 meses nos barris de carvalho.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor de limão claro.



Notas de torta de merengue de limão, limão e aromas de mel, toques de pão assado e marzipan.



No paladar é atraentemente rico e embalado com toques cítricos e especiarias, com final longo e adoçado.

Harmonização: Quiches, aves ao molho branco, queijos tipo gorgonzola, abacaxi, creme brulee.



Temperatura de serviço entre 8°C e 10°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br