

Carmes de Rieussec



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Bordeaux/Sauternes
APELACJA	Sauternes AOC
SZCZEP	Sémillon , Sauvignon Blanc
RODZAJ	Słodkie
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Początkowo wino pachnie subtelnie, dopiero z czasem zaczyna ujawniać intensywniejsze aromaty świeżych i kandyzowanych cytrusów, soczystej moreli, dojrzałej gruszki, a także wiciokrzewu i imbiru.

Smak:

Słodko-kwaśne nuty kandyzowanych cytrusów zestawione z akcentem długo pieczonego jabłka, miodu wielokwiatowego i lekko pikantnej kory cynamonu. Rewelacyjnie wkomponowana beczka odczuwalna zwłaszcza w finiszu pod postacią orzechów makadamia z miodem.

Potrawy:

Sery pleśniowe zielone/niebieskie, foie gras

Więcej informacji:

Carmes de Rieussec to druga etyketa Chateau Rieussec - posiadłości o statusie Premier Grand Cru w Sauternes. W stosunku do *grand vin* cechuje się większą świeżością i nieco lżejszą budową. W trudnym, 2021 roczniku wino skomponowane z Semillon (61%) oraz Sauvignon Blanc (39%), dojrzewało przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

Château
Rieussec