

2007 DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD, CHÂTEAU RIEUSSEC SAUTERNES 1. GRAND CRU CLASSÉ

FRANKRIG, BORDEAUX, ENTRE-DEUX-MERS



Fyldig og rund

Farven er meget lys og gylden. En sødmefyldt duft med lækre noter af figer og abrikoser. Fyldig smag med intense noter af tørret frugt og en lang, vedvarende eftersmag. Serveringstemperatur: 8-14°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Château Rieussec har været den ledende vin i Sauternes i adskillige generationer. Den blev klassificeret som Premier Grand Cru i 1855 og laves af en udsøgt blanding af Sémillon, Sauvignon og Muscadelle. Vinen har lagret på egetræsfade i 18 til 26 måneder, hvoraf 50 til 55% er nye fade.

Årgang 2007 er lavet af 87% Sémillon, 8,5% Sauvignon og 4,5% Muscadelle. Året startede med en kold og våd vinter. De milde forårstemperaturer fik vinrankerne til at springe ud tidligt, og den moderat varme sommer gav optimale betingelser for druerne.

Om Producenten

Domaines Barons de Rothschild ejer i dag Château Lafite Rothschild, der ved Médoc-klassifikationen i 1855 blev placeret i 1. Cru. Slottet blev i 1868 købt af Baron James de Rothschild og en ny æra i slottets historie begyndte. Château Lafite Rothschild er stadig i Rothschild-familiens eje. Ejendommen omfatter et areal på 100 ha, der har en årsproduktion på 210 tonneaux.

Sideløbende med Château Lafite driver familien også et stort handelsfirma i Bordeaux, hvor de ejer flere forskellige slotte, og producerer forskellige vine, som alle er typiske for Bordeaux og Lafite. Slottet har gennem tiden udvidet sine besiddelser i både Bordeaux, Sydfrankrig og på andre kontinenter. Man har således opkøbt ejendomme eller indgået kompagniskab med vinhuse i Chile og Argentina. I de udenlandske selskaber arbejder lokale sammen med vinfolkene fra Château Lafite, om at producere vine, der både er typiske for det enkelte område og for Lafite. I Pauillac har Lafite også deres eget bødkeri, hvor de egetræsfade der bruges til deres fadlagrede vine, stammer fra.