

2016 DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE), "R" RIEUSSEC BORDEAUX BLANC SEC

FRANKRIG, BORDEAUX



Frisk, mediumfyldig og balanceret

Smuk gylden stråfarvet vin med en herlig bouquet af tropiske frugter, især litchi og grapefrugt. I munden opleves en fokuseret vin med de samme noter som i duften. Vinen er fremragende balanceret mellem stor frugt og kølig syre.

En herlig ledsager til fiskeretter og tørre oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Fremstillet på 68% Semillon og 32% Sauvignon. Druerne er høstet i slutningen af august ved perfekt modenhed. Til vinifikationen benyttes et miks af nye og brugte fade samt stålranke med temperaturstyring. Efter gæring blev 25 % af vinen lagret i egetræsfade og resten i tank, inden den endelige blanding og aftapning på ejendommen. Vinen indeholder under 3 gram restsukker per liter og således en relativ tør hvidvin.

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.