

Identification du vin**Région :** Bordeaux

Appellation : Sauternes
Dénomination : Carmes de Rieussec
Producteur : Château Rieussec
Cépages : Muscadelle : 6 %, Sauvignon : 5 %, Sémillon : 89 %
Fournisseur : Colruyt Grands Vins
Millésime : 2018 **Genre :** Blanc **Alcool :** 14,5° **Prix :** 20,95

A **Couleur :** Jaune doré
S **Intensité :** Bonne
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : pêche de vigne.
S Fruits jaunes, pêche de vigne, ananas frais, pointe d'abricot confit, citron et orange confits, miel, cire, du beurré, du melon confit
Défauts :

G **Attaque :** Tendre
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Une belle acidité avec une pointe d'amertume
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Les matières sont très mûres dans ce vin d'une très belle rondeur avec une structure moyenne
A **Arômes :** Fruits jaunes, pêche de vigne, ananas en boîte dans son sirop, pointe d'abricot confit, une touche de safran
P **Persistance :** 4 secondes
S **Observations :**

C **Conclusions :**
L
C

R **Remarques :** Second vin du Château Rieussec
E
M