

2009 DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD, CHÂTEAU RIEUSSEC SAUTERNES 2009

FRANKRIG, BORDEAUX, SAUTERNES



Sødmefyldt, fyldig og frisk

Duften af citrus og frisk frugt kombineres med tørrede abrikoser og grønne mandler. Smagen er vedholdende og har liflige, friske frugter og efterlader et stærkt indtryk af honning og akacieblomster. Serveringstemperatur: 8-14°C.

KARAKTER	Tør	● — ● — ● — ● — ●	Sød
FYLDE	Let	● — ● — ● — ● — ●	Kraftig

Fremstilling

Årgang 2009 er lavet af 84% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc og 4% Muscadelle. 2009 var et vanskeligt år for druedyrkningen, der krævede meget overvågning i begyndelsen af året, indtil det gode vejr endelig kom i juni. Resten af vækstsæsonen var præget af tørke afbrudt af lette regnfald, og druerne modnedes langsomt og over en lang periode. Det var nødvendigt med en lang periodes lagring på egetræsfade for at afrunde denne meget kraftfulde vin.

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.