



Le AOC Sauternes e Barsac si trovano a sud di Bordeaux, e precisamente nelle Graves. Entrambe le AOC risalgono al 1936. L'area detta Sauternais comprende cinque comuni: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac e Sauternes; mentre quella del Barsac esclusivamente il comune da cui prende il nome. È bene notare che questo disciplinare consente ai produttori di Barsac di denominare i loro vini sia Barsac che Sauternes AOC (spesso sono citate in etichetta entrambe le diciture), mentre i produttori di Sauternes possono denominare i loro vini solamente Sauternes AOC. I terreni della zona sono di origine alluvionale con una buona presenza di calcare; ciò che conferisce caratteristiche uniche a quest'area è il microclima creato dai fiumi Garonne e Ciron e dalla vicinanza all'Oceano Atlantico: queste presenze sono determinanti nel favorire lo sviluppo della pourriture noble, muffa nobile, sulle uve creando una concentrazione unica. Le varietà utilizzate per le AOC Sauternes e Barsac sono: Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.

La qualità dei vini prodotti in queste zone ha una lunga storia, infatti già nel 1855 Napoleone III, stilando la prima classificazione dei Crus, riconosce lo Château d'Yquem il solo Premier Cru Supérieur ubicato fuori dal Medoc, seguono due altre categorie: Premier Cru (11 Châteaux) e Deuxième Cru (15 Châteaux).

Château Rieussec

Varietà Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle.

Vigneti I vigneti Château Rieussec si estendono fino al confine tra Fargues e Sauternes: è una delle più grandi proprietà di Sauternes e Barsac e si estende per 93 ettari. Il terreno è ghiaioso sabbioso-argilloso.

Vinificazione Lo Château Rieussec 1er Grand Cru Classé affina dai 18 ai 26 mesi a seconda delle annate in barriques nuove (dal 50 al 55%).

Caratteristiche Lo Château Rieussec 1er Grand Cru Classé ha un bel colore dorato brillante. Questo Rieussec ha una notevole freschezza aromatica, legata alla percentuale insolitamente alta di Sauvignon nel blend (25%). Aromi di agrumi, miele e albicocche candite sono accompagnati da note di rovere ben integrate. Al palato risaltano prevalentemente gli aromi di agrumi, mentre sul finale è lungo con un tocco di spezie.

