

## RIEUSSEC, 1CC, SAUTERNES

### 法國胡賽克索甸一級甜白葡萄酒

是法國格拉夫 Graves 產區的酒莊之一，位於蘇玳地區 Haut-Bommes 村內的一條小路上。

18 世紀時，Chateau Rieussec 為 Langon 地區 Carmes 修士們的財產。到了大革命時期，古堡作為“國家財產”被公開售賣給了 Marheilha 先生。之後，Chateau Rieussec 幾經易手。到了 1855 年，古堡的主人已變成 Mayne 先生。也就是這一年，Chateau Rieussec 因優質的土壤而獲得“蘇玳-巴薩克一級酒莊”的稱號。其後的百余年間，古堡又數次易主，包括 Charles Crepin (約 1870 年左右)、Paul Defolie (1892 年)、Bannil (1907 年)、Gasqueton 家族、P.F. 貝利 (美國公民)、Balaresque 先生 (1957 年) 和對蘇玳甜葡萄酒有著狂熱激情的 Albert Vuillier。

1984 年，Chateau Rieussec 成為 Domanie Baron de Rothschild Lafite 的產業之一，並由此進入了一個重要的發展時期。這一年，Domanie Baron de Rothschild Lafite 雖然掌握了 Chateau Rieussec 的大部分股權，但由於集團需要一段時間組建一支強有力的經營團隊，所以古堡在之後的兩年內仍然由維利埃家族管理。這個時期，Chateau Rieussec 擁有的土地面積已為 110 公頃，其中葡萄園占地 68 公頃。為了充分發揮出 Chateau Rieussec 土地的潛力，莊主實施了嚴格的措施，包括葡萄採摘後進行極其嚴格的篩選再裝桶發酵，發酵後分級選出最好的酒進行混調等。這些措施的結果就是保證了酒莊葡萄酒的高品質。



釀酒廠：法國胡賽克古堡(Chateau Rieussec)

產區：波爾多 (Bordeaux)、索玳(Sauternes)

葡萄品種： Cabernet Sauvignon、Merlot、

Cabernet Franc

顏色：亮麗金黃色澤

酒質：無與倫比的優雅，酒香豐富均衡，餘味悠長芬芳，唇齒留香。年輕時濃得堅硬結實，成熟時豐沛圓融，每一次品嚐都是味覺的驚喜。

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：適合搭配烤魚、鵝肝醬、或白肉(搭配蘑菇更佳)。