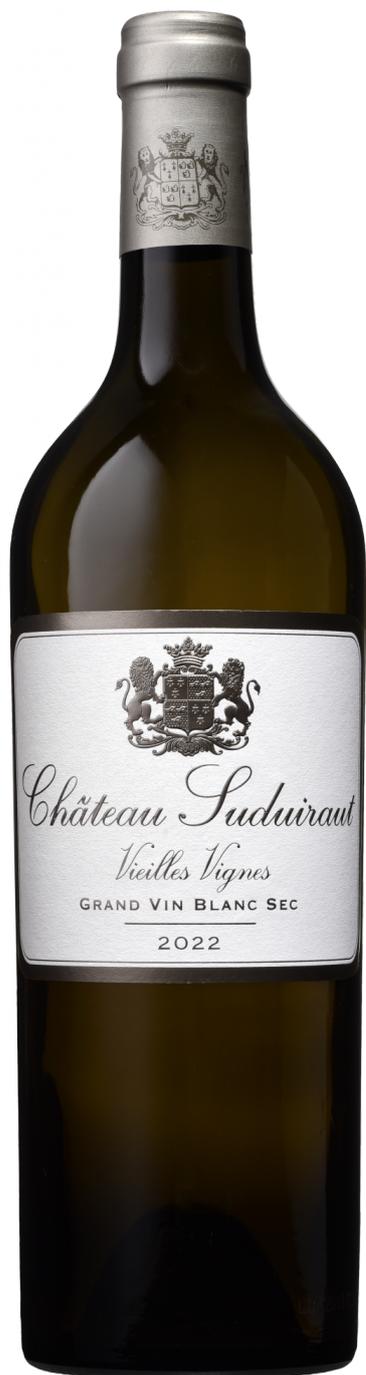




Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut, Vieilles Vignes, Grand Vin Blanc Sec, 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec est issu de notre prestigieux terroir de Premier Cru Classé de Sauternes.

Ce vin est élaboré à partir d'une sélection précise de parcelles de sémillon et sauvignon blanc, dont les vignes ont une moyenne d'âge de 45 ans, spécifiquement identifiées pour révéler toute l'élégance et la concentration de ces deux cépages.

Il reflète ainsi parfaitement la force de notre terroir.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Hiver modérément pluvieux et froid jusqu'en février, puis retour de la douceur.
- 1er et 2 avril : un épisode gélif sévère a touché le vignoble. Perte de 40 % sur notre rendement.
- Mai / juin : floraison rapide et enchaînement des stades phénologiques.
- Mi-juin : première vague de canicule. Fin juin : entre 5 et 30 % de notre vignoble touché, selon les parcelles, par des orages avec un peu de grêle.
- Été chaud, sec et températures élevées.
- Fin juillet : véraison relativement rapide.
- Mi-août : quelques pluies bénéfiques aux vignes.

VENDANGES

Les vendanges pour les blancs secs ont débuté précocement le 18 août, battant tous nos records. Les raisins étaient beaux avec un très bon niveau d'acidité. Nous avons suivi la maturité aromatique de chaque parcelle pour vendanger au plus précis, alternant sémillon et sauvignon blanc en fonction des terroirs. Pour Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec, les parcelles d'environ 45 ans d'âge ont été vendangées du 22 août au 2 septembre. Les raisins étaient riches, concentrés avec des peaux épaisses, traduisant le coté solaire du millésime. La qualité est exceptionnelle avec un équilibre parfait entre les arômes fruités et floraux, la richesse en bouche et la délicate acidité en fin de bouche. Le rendement est assez faible, dû aux différents épisodes climatiques.

VINIFICATION

- Macération pelliculaire uniquement pour le sauvignon blanc, de durée variable en fonction de la vendange : de 2h à 12h.
- Pressurage pneumatique doux et long : environ 2h30.
- Débourage à froid 10°C.
- Fermentation en barriques avec 15 % de bois neuf, à une température contrôlée de 17 à 22°C.
- Pas de fermentation malolactique.



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac
Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com
www.suduiraut.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LE VIN

CÉPAGES

Sémillon 55%, Sauvignon blanc 45%

ÉLEVAGE

70 % en barriques d'un vin,

30 % en barriques neuves, pendant 9 mois.

Bâtonnage des lies fines à un rythme variable en fonction des millésimes, en moyenne 1 fois par semaine ou toutes les 2 semaines.

DÉGUSTATION

Château Suduiraut Vieilles Vignes 2022 dévoile une robe assez dense de couleur jaune. Le nez floral et minéral, offre des arômes de fruits à chair blanche, de cédrat, et de menthol ainsi qu'une touche boisée. L'attaque est ample, la bouche onctueuse reflète des saveurs de fruits jaunes bien mûrs, de poire et d'épices du bois. La finale est longue, minérale, sur des notes de noisette grillée. Un vin en devenir traduisant bien la puissance du millésime.

Pierre Montégut - Directeur Technique - Juillet 2024

Date de mise en bouteille : 20 juin 2023

ANALYSE

13,5 % vol.

Acidité totale: 3,1 g/l



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com

www.suduiraut.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

