



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut, Vieilles Vignes, Grand Vin Blanc Sec, 2023

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

- Une fin d'automne et un hiver 2022/2023 avec des pluies abondantes souhaitées (350 mm de cumul soit 30 % de plus que l'année précédente).
- 4 et 5 avril : un épisode gélif a eu lieu mais heureusement avec un impact limité grâce au débourrement tardif.
- Un printemps sec et chaud, qui a contribué au bon développement de la vigne : une très belle sortie de grappes observée.
- Conditions climatiques idéales pour la floraison, avec un potentiel de récolte très généreux.
- Juillet : précipitations et températures élevées favorisant une attaque mildiou heureusement maîtrisée.
- Août : un début de mois frais et couvert suivi par le retour d'un temps sec et chaud pour parfaire la maturité des raisins.

VENDANGES

Les vendanges de nos raisins destinés aux blancs secs ont démarré le 24 août avec les parcelles de jeunes vignes et elles se sont finies le 8 septembre (12 jours de récolte au total). Nous retrouvons un style frais, avec un fruité bien présent, de la gourmandise et une belle minéralité.

Pour Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec, les parcelles ont été vendangées du 25 août au 8 septembre.

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique doux et long : environ 2h30.
- Débourbage 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

ASSEMBLAGE

Sémillon 57%, Sauvignon blanc 43%

ÉLEVAGE

88 % en barriques d'un vin,

12 % 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 2023 dévoile une robe de couleur jaune pâle, aux reflets verts. Le nez, bien ouvert, débute par des notes d'aubépine, de pêche blanche, d'anis vert et de menthol puis il continue sur des senteurs minérales et boisées.

L'attaque est fraîche et charnue, avec une suite en bouche onctueuse et dynamique. On ressent des notes boisées, de fruits à chair blanche, de citron vert et de zeste de pamplemousse.

La finale tendue et grasse, s'étire sur des saveurs d'épices douces, d'amande fraîche ainsi qu'un coté pierre à fusil.

Ce Grand Vin Blanc Sec marie le terroir dans toute sa minéralité, avec l'onctuosité et la fraîcheur liées aux deux cépages. Appréciable dès aujourd'hui, il se bonifiera pendant 10 ans.

Pierre Montégut - Directeur Technique - Juillet 2024

ANALYSE

14 % vol.

pH: 3,4

Acidité totale: 3,9 g/l

