



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut, Pur Sémillon, Grand Vin Blanc Sec, 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

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

Ce vin est élaboré à partir d'un micro-terroir uniquement planté de sémillon, dont les vignes ont une moyenne d'âge de 55 ans, spécifiquement identifié en fonction des millésimes pour révéler le meilleur de ce cépage caractéristique du Sauternais.

Il offre des arômes de fruits et de fleurs blanches, avec beaucoup d'élégance et d'onctuosité en bouche.

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.

Nous avons récolté les trois parcelles de sémillon pour cette cuvée sur la journée du 31 août. Le millésime chaud et sec a permis une forte maturité des raisins sur nos vieilles vignes d'environ 55 ans d'âge, qui ont très bien résisté aux conditions climatiques de la saison.

Ce Pur Sémillon est d'une grande puissance aromatique, avec des notes salines et des arômes de fruits blancs et de fleurs. Une expression parfaite de ce terroir d'exception.

VINIFICATION

- Pressurage pneumatique doux et long : environ 2h30.
- Débourage à froid 10°C.
- Fermentation en barriques avec 30 % 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 100%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,

50 % en barriques d'un vin, 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 Pur Sémillon 2022 dévoile une robe jaune doré. Le nez expressif et fin révèle des notes florales puis boisées élégantes. Des arômes de fruits à chair blanche comme la poire et de fruits jaunes bien mûrs comme la pêche apparaissent ensuite, ainsi que des notes d'herbes aromatiques. L'attaque est puissante et grasse. La bouche est veloutée, fruitée et boisée avec une belle fraîcheur. La finale est enveloppante, sur le zeste de pamplemousse et de noisette grillée.

Un vin de garde, puissant, encore en devenir, qui a besoin de temps pour exprimer tout son potentiel.

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : 20 juin 2023

ANALYSE

14 % vol.

Acidité totale: 2,9 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.

