



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut, Pur Sémillon, Grand Vin Blanc Sec, 2023

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

- 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 PUR SÉMILLON Grand Vin Blanc Sec, les parcelles ont été vendangées du 29 août au 6 septembre.

VINIFICATION

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

ASSEMBLAGE

Sémillon 100%

ÉLEVAGE

66 % en barriques d'un vin,

34 % 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 Pur Sémillon 2023 révèle une robe jaune légèrement dorée. Le nez s'ouvre tout d'abord sur des notes de boisé, de noisette grillée et d'épices douces, puis des arômes de fruits jaunes, de poire William et de poivre blanc apparaissent. Après une attaque puissante, la bouche est ample avec beaucoup de gras, soutenue par une fraîcheur épicée sur le poivre et le piment.

La finale est grasse, boisée et étirée par des amers nobles typique du cépage.

La cuvée Pur Sémillon montre bien la puissance et l'élégance nées de cette adéquation du grand terroir d'un Premier Cru de Sauternes et de son cépage emblématique. En devenir, l'élevage en bouteille développera toute sa complexité. A boire d'ici deux ans et sur 10 ans.

Pierre Montégut - Directeur Technique - juillet 2024

ANALYSE

13,5 % vol.

pH: 3,4

Acidité totale: 3,6 g/l

