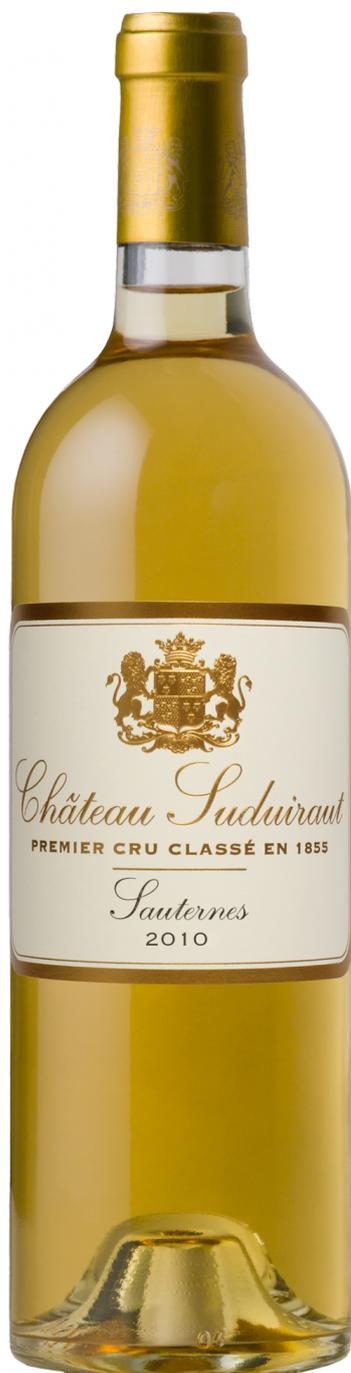




Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut, Premier Cru Classé en 1855, Sauternes, 2010

AOC Sauternes, Premier Cru, Bordeaux, France

Château Suduiraut, Premier Cru Classé en 1855, est issu d'une sélection des terroirs les plus prestigieux du domaine.

Ce vin entièrement élaboré sur mesure se révèle d'une incroyable complexité et d'une grande beauté par sa robe couleur soleil, virant sur l'ambre en vieillissant. D'une longévité remarquable, il allie avec harmonie et puissance des arômes de fleurs, de fruits, de raisins confits et rôtis.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Les températures fraîches au printemps retardent le démarrage de la vigne. Ce décalage se maintient jusqu'à la floraison. Nous avons une belle quantité de grappes, qui nécessitera plus tard quelques réajustements, par vendanges vertes, sur certaines parcelles. Juillet entame une période sèche et très chaude. Cela va accélérer le grossissement des grains et rattraper notre retard végétatif. La véraison se passe elle aussi, sous un temps radieux et très chaud. La maturation avance à grands pas.

VENDANGES

Les vendanges débutent le 22 septembre et s'achèvent le 9 novembre. Nous avons effectué 5 passages dans le vignoble au total, parfois entrecoupés par des épisodes pluvieux, sans conséquence pour la qualité mais qui nous ont forcés à attendre la reconcentration souhaitée.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 90%, Sauvignon blanc 10%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,
50 % en barriques d'un vin pendant 20 mois.



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.



DÉGUSTATION

D'un jaune doré soutenu, Château Suduiraut 2010 montre un premier signe de maturité avec quelques reflets ambrés. Au nez, on retrouve des notes confites, de boisé, de miel d'acacia et d'abricot rôti. Avec l'aération apparaissent des notes de prune, de safran, d'amande et de Chartreuse verte. La richesse du millésime apporte de l'opulence à la bouche avec des saveurs de prune, de boisé et de fruits confits. La finale onctueuse se termine par des notes de fève de cacao, de gingembre et de vanille donnant de l'énergie à cette opulence.

On est sur un vin puissant mais sans lourdeur, qui demande encore un peu de temps pour se livrer.

Beaucoup de potentiel dans ce millésime et il va former avec le 2009 un couple aussi prometteur que le duo 1989-1990.

Pierre Montégut, Directeur Technique, septembre 2018

Date de mise en bouteille : 3 août 2012

ANALYSE

14 % vol.

Sucre résiduel: 145 g/l

Acidité totale: 3,6 g/l

