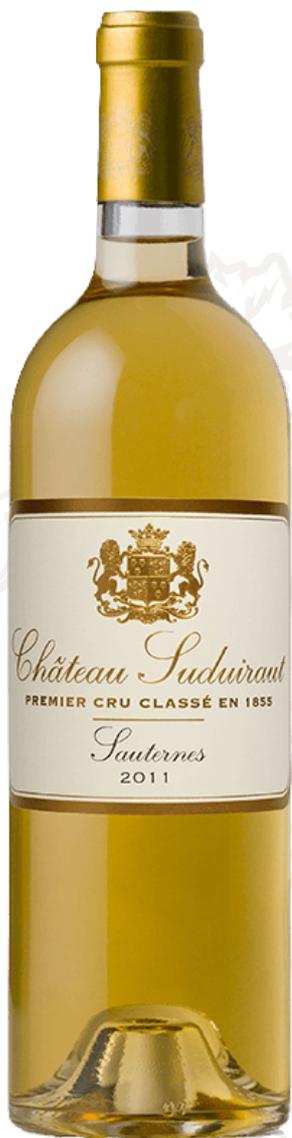




# Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

## Château Suduiraut 2011



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.

### ASSEMBLAGE

93 % sémillon - 7 % sauvignon blanc

### ELEVAGE

45 % barriques neuves, 55 % barriques d'un vin pendant 20 mois

### COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,5° - Acidité Totale : 3,5 - Sucre Résiduel : 148 g/l

### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

2011 est un millésime très contrasté. Un hiver et un printemps, doux et secs, ont induit un développement précoce de la vigne. L'été, avec une alternance de semaines chaudes et de périodes fraîches, humides, va tempérer cette avance. Un beau mois de septembre va permettre une bonne maturation.

Le Botrytis est bien présent de manière précoce. Nous avons déclenché les vendanges un mois plus tôt que d'habitude. En effet, celles-ci ont débutées le 12 septembre, pour se terminer le 5 octobre avec un total de 3 tries.

### LA DÉGUSTATION

D'une couleur jaune dorée intense, Château Suduiraut 2011 présente un nez très frais sur les agrumes, comme l'orange et le citron, sur les fruits mûrs comme la pêche jaune, rehaussé d'anis vert et d'une touche minérale.

La bouche montre bien les caractéristiques du millésime avec une onctuosité toujours contre-balançée par une belle fraîcheur.

La richesse est là mais sans ostentation, on retrouve les fruits confits, tel que le citron, puis l'abricot bien mûr et la vanille.

La finale est riche, longue sur les agrumes confits, et d'une grande fraîcheur, signe du millésime. Château Suduiraut 2011 est un vin complexe et très souple malgré la concentration.