



*Château Suduiraut*

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

---

## Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec 2020

---



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.

### ASSEMBLAGE

Sémillon 58%, Sauvignon blanc 42%

### ELEVAGE

90 % en barriques d'un vin,

10 % en barriques neuves, pendant 9 mois.

### LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

L'automne et l'hiver 2019-2020 ont été très pluvieux. Le cumul de pluie a atteint 519 mm au mois de mars, soit plus de la moitié de la moyenne annuelle. La douceur qui lui a été associée a conduit au débourrement de la vigne avec plus de deux semaines d'avance. Cette avance a perduré, même avec un net rafraîchissement en fin de mois et avec une journée de gel, le 27 mars. Le reste de la saison est resté assez doux et pluvieux, demandant une vigilance accrue par rapport au mildiou.

La floraison, bien qu'en avance, s'est déroulée sous un temps mitigé, occasionnant de la coulure. L'impact a été très hétérogène en fonction des terroirs, de la précocité de la parcelle et de l'âge des vignes.

Le beau temps est revenu en juillet et le climat est devenu très sec et surtout très chaud. Les réserves hydriques ont permis à la vigne de bien supporter ces divers épisodes de canicule et quelques pluies mi-août ont relancé la maturation des raisins.

La fin de la maturation s'est terminée avec une dizaine de jours d'avance sous des conditions météorologiques très favorables : des journées chaudes et des nuits fraîches qui ont préservé le capital aromatique.



*Château Suduiraut*

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

---

Château Suduiraut  
Vieilles Vignes  
Grand Vin Blanc Sec 2020

---



LA DÉGUSTATION

Paré d'une robe jaune pâle brillante, le vin présente un nez complexe et distingué. Floral, anisé et minéral, le nez évolue vers des notes de verveine, de citron, de pamplemousse avec une touche de noisette, reflétant l'élevage en barriques. La bouche possède une belle tension et on retrouve les notes minérales et d'agrumes, évoluant sur les fruits jaunes à l'aération. La finale est fraîche sur les agrumes et le citron vert.

Un grand vin encore un peu sur la retenue et montrant des capacités d'évolution très intéressantes. A décanter avant de le déguster dans les 5 prochaines années.

Pierre Montégut - Directeur Technique - septembre 2022

Date de mise en bouteille : 17 mai 2021