



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut 2016



Le vin de Suduiraut a été spécialement conçu pour faire découvrir tout le plaisir gustatif des Sauternes. Issu d'un style d'assemblage spécifique de Sémillon et de Sauvignon blanc, ce vin est doté d'une personnalité unique.

Léger, suave, frais et minéral, il est à la fois créatif dans son profil, moderne et agréable à déguster dans sa jeunesse.

ASSEMBLAGE

Sémillon 93%, Sauvignon blanc 7%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,

50 % en barriques d'un vin, pendant 16 à 18 mois.

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14°
Acidité Totale : 3,1
Sucre résiduel : 131 g/l

2016

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Après un premier millésime 2015 très sec, 2016 s'est caractérisé à l'inverse par un début d'année humide : la pluviométrie de l'année 2015 est tombée sur les quatre premiers mois de 2016. Le soleil a été de retour à partir de juin et la nature a rapidement rattrapé le retard pris.

À partir de juillet, un temps chaud et sec s'est installé pendant 3 mois, ce qui a provoqué un stress hydrique puis un retard de la véraison. Mais les vieilles vignes ont aisément supporté cette situation.



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut 2016

LA DÉGUSTATION

Dans une belle robe jaune dorée, Lions de Suduiraut 2016 s'exprime dans un registre exotique au premier nez comme le litchi, le carambole et la rose, puis apparaissent les fruits confits et les épices douces.

En bouche, on perçoit un côté charnu, avec du ressort. Des arômes de fruits jaunes bien mûrs, d'oranges confites et de miel d'acacia apportent beaucoup de gourmandise.

La finale est nette avec une touche minérale et de jolis amers, qui rehaussent la saveur fruitée.

Lions de Suduiraut 2016, bien que très jeune, est très accessible avec une belle cohérence entre nez et bouche.

Pierre Montégut - Directeur technique - septembre 2018

Date de mise en bouteille : 26 avril 2018

