



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut 2018



Lions 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 97%, Sauvignon blanc 3%

ELEVAGE

13 % en barriques neuves,

87 % en barriques d'un vin, pendant 12 mois.

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14°

Acidité Totale : 3,7

Sucre résiduel : 134 g/l

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 s'est caractérisé par un hiver humide et aux températures douces. Nous avons enregistré 90 mm de pluie jusqu'au débourrement, qui a démarré début avril avec une semaine de retard par rapport aux dernières années. Avec une pluviométrie élevée tout au long de l'hiver et du printemps, la pression cryptogamique a été présente. Le mildiou est devenu préoccupant, notamment à la suite d'épisodes pluvieux comme ceux du 14 au 18 mai et du 4 au 8 juin. Le feuillage a été marqué par le parasite mais celui-ci a été heureusement maîtrisé. L'arrivée d'un été chaud et sec a permis d'inverser la situation. Nous avons été épargnés par l'épisode de grêle du 15 juillet qui a touché la partie ouest de l'appellation. En fin de saison, les raisins ont pu atteindre une parfaite maturité et nous avons pu vendanger sur mesure.



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut 2018

LA DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune doré profonde et brillante, Les Lions de Suduiraut 2018 offre un nez discret, sur les épices, la menthe poivrée et l'ananas frais.

La bouche est gourmande et fraîche, très fruitée, accentuée par des notes de fruit acidulés. La finale est nette, épicée portant sur le poivre blanc et donnant un coté très digeste au vin.

Les Lions de Suduiraut dans ce millésime plus délicat offre un coté gourmand et frais.

Pierre Montégut - Directeur technique - juillet 2020

Date de mise en bouteille : 14 avril 2020

