



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Lions de Suduiraut 2019



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 96%, Sauvignon blanc 4%

ELEVAGE

10 % en barriques neuves,

90 % en barriques d'un vin, pendant 16 mois.

COMPOSITION

Degré alcoolique : 14°

Acidité Totale : 4,11

Sucre résiduel : 121 g/l

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME

Le millésime 2019 s'est caractérisé par une fin d'automne et un début d'hiver pluvieux, des températures très clémentes et un seul épisode de froid d'une semaine sur cette période. Les précipitations au début du cycle végétatif en avril ont exigé une vigilance particulière pour éviter d'éventuels dégâts dus au mildiou. Les conditions météorologiques à la floraison, début juin, ont été mitigées et nous avons observé un peu de coulure sur certaines parcelles. A partir de mi-juin, les températures ont grimpé fortement et nous avons été confrontés à deux épisodes de canicule fin juin et fin juillet, que la vigne a heureusement bien supportés. Le 26 juillet, un gros orage (plus de 100 mm de cumul) a fait chuter les températures et a reconstitué un peu de réserve hydrique dans les sols. La maturation s'est trouvée relancée dans un mois d'août globalement sec. L'ensemble du vignoble était très sain.

LA DÉGUSTATION

Date de mise en bouteille : 19 mai 2021