



Château Suduiraut, 1er Cru classé, Sauternes A.C. 2000



Région viticole	France, Bordeaux
Cépage(s)	90% sémillon, 10% sauvignon
Notes de dégustation	
Nez	Bouquet aux arômes de fruits confits, de coing, de vanille et d'épices.
Palais	Bouche ample, pleine et riche, d'une belle longueur.
Finale	Un très beau mélange de classicisme et subtilité lui prêtent cette élégance incomparable.
Vin et mets	Le déguster sur une escalope de foie gras et poire poêlées, sur une tarte au roquefort, une amandine à la mangue... ou seul, pour lui-même!
Température de service	10 - 12° C
Garde	En cave de 10 - 20 ans
Terroir	Graves sablo-argileuses
Climat	Les premiers grains, bien botrytisés, furent récoltés à mi-septembre. Ensuite, il fallut attendre jusqu'au 15 octobre pour qu'une nouvelle attaque de botrytis se réalise, suite à des pluies. Vins typés, riches, avec des arômes de miel et de mangue.
Oenologue	Jean-Michel Cazes
Vinification	En cuves inox thermo-régulées. Élevage de 18 à 24 mois en barriques de chêne.