



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. |