

Château Suduiraut 2013

Premier Cru Classé, Sauternes AC

France > Bordeaux > Sauternes

Garde :
10 - 25 ans

% Vol :
14.50°



Distinctions

Wine Spectator - 94/100 - March 2016

Robert Parker's Wine Advocate - 93-95/100 - April 2014



Cépage(s) :

Sauvignon Blanc, Sémillon

Note de dégustation

Robe : Jaune doré avec des nuances tilleul.

Nez : Concentré avec des notes d'orange mêlées à une belle fraîcheur mentholée.

Palais : Magnifique richesse qui caresse le palais en offrant de la complexité, de la profondeur et un excellent équilibre. Sa longueur en bouche est sans limite et proche de la perfection.

Accords mets-vin

Un verre de Suduiraut peut se déguster, seul, un soir d'été ! Homard, crabe, langoustines, coquilles Saint-Jacques, cuisine exotique, canard aux fruits, fromage persillé, desserts aux fruits.

Terroir

Le domaine de Suduiraut s'étend sur 200 hectares dont 92 ha de vignes, à 40 km de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et la forêt des Landes. Il puise sa sève sur un sol essentiellement composé de graves sablo-argileuses.

Vinification

Fermentation en barriques de chêne, élevage de 18 à 24 mois en barriques de chêne, maturation en bouteilles.

Œnologue(s)

Pierre Montégut