

Château Suduiraut 2011

Premier Cru Classé, Sauternes AC

France > Bordeaux > Sauternes

Garde :
3-20 ans



Distinctions

Robert Parker's Wine Advocate - 93-95/100 points - April 2012



Cépage(s) :

Sauvignon Blanc, Sémillon

Notes de dégustation

Robe : D'un beau jaune paille

Nez : Intense, déployant de séduisantes senteurs de citron, d'abricot et de coing et quelques notes minérales.

Palais : Vif, au corps moyen dominé par des arômes d'agrumes, en majorité de citron et, comme au nez, d'abricot. D'une jolie longueur en bouche.

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, maturation en bouteilles

Œnologue(s)

Pierre Montégut