



Millésime 2023

## Château Suduiraut - Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec



Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec est issu de notre prestigieux terroir de Premier Cru Classé de Sauternes.

Ce vin est élaboré à partir d'une sélection précise de parcelles de sémillon et sauvignon blanc, dont les vignes ont une moyenne d'âge de 45 ans, spécifiquement identifiées pour révéler toute l'élégance et la concentration de ces deux cépages.

Il reflète ainsi parfaitement la force de notre terroir.

### CONDITIONS DU MILLÉSIME

- Une fin d'automne et un hiver 2022/2023 avec des pluies abondantes souhaitées (350 mm de cumul soit 30 % de plus que l'année précédente).
- 4 et 5 avril : un épisode gélif a eu lieu mais heureusement avec un impact limité grâce au débourrement tardif.
- Un printemps sec et chaud, qui a contribué au bon développement de la vigne : une très belle sortie de grappes observée.
- Conditions climatiques idéales pour la floraison, avec un potentiel de récolte très généreux.
- Juillet : précipitations et températures élevées favorisant une attaque mildiou heureusement maîtrisée.
- Août : un début de mois frais et couvert suivi par le retour d'un temps sec et chaud pour parfaire la maturité des raisins.

### VENDANGES

Les vendanges de nos raisins destinés aux blancs secs ont démarré le 24 août avec les parcelles de jeunes vignes et elles se sont finies le 8 septembre (12 jours de récolte au total). Nous retrouvons un style frais, avec un fruité bien présent, de la gourmandise et une belle minéralité.

Pour Château Suduiraut Vieilles Vignes Grand Vin Blanc Sec, les parcelles ont été vendangées du 25 août au 8 septembre.





Millésime 2023



#### ASSEMBLAGE

57 % sémillon

43 % sauvignon blanc

#### ELEVAGE

88 % en barriques d'un vin,

12 % en barriques neuves, pendant 9 mois

#### COMPOSITION

Degré alcoolique : 13,8° - Acidité Totale : 3,9 - pH : 3,4

