



# Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



## Château Suduiraut, Vieilles Vignes, Grand Vin Blanc Sec, 2024

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

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.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

- Une fin d'automne et un hiver 2023/2024 avec des pluies abondantes.
- Un début d'année très pluvieux accompagné de températures douces.
- Fin mars : un débourrement en avance de 10 jours par rapport à la normale.
- Avril-mai : les températures ont baissé et freiné le développement de la vigne. Un mois de mai très arrosé a malheureusement favorisé le développement du mildiou et a rendu la floraison difficile avec de la coulure sur certaines parcelles, heureusement compensée par une sortie de grappes généreuse.
- Juin-Juillet : grâce au temps chaud et très sec de l'été, le mildiou a été maîtrisé et la vigueur de la vigne freinée. Un bon démarrage de la maturation.
- Début août : la véraison s'est enclenchée dans des conditions normales.

#### VENDANGES

Les vendanges pour les blancs secs :

- 28 août : début des vendanges avec les parcelles de jeunes vignes, afin de préserver leur niveau de fraîcheur et le volume des baies.
- 2 septembre : nous avons poursuivi avec les parcelles graveleuses de sémillon et sauvignon blanc, avant d'interrompre la journée du 3 en raison d'une météo pluvieuse.
- Du 4 au 7 septembre : meilleures conditions et reprise de la récolte avec les sauvignons gris et une parcelle de sémillon sur des terroirs plus argileux.
- Du 10 au 13 septembre : nous avons terminé par les zones plus tardives. Dernier jour le 13 septembre après 11 jours de récolte au total.

65 % de la production est destinée aux vins secs et 35 % aux vins liquoreux.

#### VINIFICATION

- Pressurage pneumatique doux et long : environ 2h30.
- Débourbage à froid 10°C.
- Fermentation en barriques avec 15 % de bois neuf, à une température contrôlée de 17 à 22°C.
- Pas de fermentation malolactique.



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - [contact@suduiraut.com](mailto:contact@suduiraut.com)

[www.suduiraut.com/](http://www.suduiraut.com/)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## LE VIN

### ASSEMBLAGE

Sémillon 56%, Sauvignon blanc 44%

### ÉLEVAGE

12 % en barriques neuves, le reste en barriques d'un vin pendant 9 mois.

Bâtonnage des lies fines à un rythme variable en fonction des millésimes, en moyenne 1 fois par semaine ou toutes les 2 semaines.

### ANALYSE

13,1 % vol.

pH: 3,25

Acidité totale: 3,79 g/l



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - [contact@suduiraut.com](mailto:contact@suduiraut.com)

[www.suduiraut.com/](http://www.suduiraut.com/)    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

