



Château Suduiraut

PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855

Sauternes



Château Suduiraut 2024

AOC Sauternes, Premier Cru, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Suduiraut, Premier Cru Classé en 1855, est issu d'une sélection des terroirs les plus prestigieux du domaine. Ce vin entièrement élaboré sur mesure se révèle d'une incroyable complexité et d'une grande beauté par sa robe couleur soleil, virant sur l'ambre en vieillissant. D'une longévité remarquable, il allie avec harmonie et puissance des arômes de fleurs, de fruits, de raisins confits et rôtis.

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 vins liquoreux se sont déroulées entre le 19 septembre et le 24 octobre en 4 tries.

- Les pluies de début septembre, suivies par un temps ensoleillé et venteux, ont permis d'enclencher un développement rapide et homogène du Botrytis.
- Du 19 au 25 septembre : première trie assez rapide, avec 5 lots et 158 hl.
- Fin septembre, des pluies nous ont obligés à faire une pause de 6 jours avant la reprise de la récolte.
- 2 octobre : grâce à une météo clémente démarrage de la deuxième trie, interrompue le 5 par quelques jours de pluies.
- 11 octobre : suite et fin de la deuxième trie. Avec plus de richesse, elle se compose de 9 lots et représente 236 hl.
- Deux jours de temps venteux et chaud reconcentrent les raisins.
- Du 14 au 17 octobre : troisième trie. Le tri devient de plus en plus intense pour garantir la pureté des moûts. Cette récolte dure 4 jours, avec 6 lots pour 156 hl.
- 23 et 24 octobre : quatrième et dernière trie de 25 hl.
- Le rendement est de 11,3 hl/ha pour les Sauternes.

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



Château Suduiraut - Château Suduiraut, 33210 Preignac

Tel. 05 56 63 61 92 - contact@suduiraut.com

www.suduiraut.com/    

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



VINIFICATION

- Pressurage pneumatique doux et long : environ 3h,
- Puis pressurage verticale : environ 50 min pour extraire la partie la plus concentrée,
- Débourage à froid 10 °C,
- Fermentation alcoolique avec levures indigènes en barriques de chêne français, dont 50 % de bois neuf, pendant 2 à 3 semaines,
- Arrêt de fermentation à froid et sulfitage.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Sémillon 100%

ÉLEVAGE

50 % en barriques neuves,
50 % en barriques d'un vin pendant 16 à 20 mois en fonction de l'évolution.

ANALYSE

13,9 % vol.

Sucre résiduel: 130 g/l

pH: 3,83

Acidité totale: 4,1 g/l

