Castelnau de Suduiraut, Sauternes 37,5cl 2017



CHÂTEAU SUDUIRAUT, BORDEAUX, RANSKA

Rypälelajikkeet	4% Sauvignon Blanc, 96% Semillon
Alkoholi	14,0 %
Kuvaus	Käymisen jälkeen viiniä kypsytettiin tammitynnyreissä noin 18kk ajan, 50% uutta tammea.
Luonnehdinta	Kullankeltainen, kirkas väri. Tuoksu on hunajainen, aprikoosiarominen, jalohomeinen ja vaniljainen. Maku on makea, täyteläinen, tamminen ja hunajainen.
Ruokasuositus	Hedelmäjälkiruuille ja sinihomejuustoille.
Viinialue	Castelnau de Suduiraut-viinin tuotantoon tarvittavat rypäleet tulevat palstoilta, joiden maaperässä on hienojakoista soraa, hiekkaa ja savea. Tuloksena on viini, joka erottuu Château Suduirautista hieman raikkaampana ja kevyempänä.
Pullokoko	37,5
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	135 g/l jäännössokeria. Viini kypsyy 15kk ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista 23% oli uusia tynnyreitä.

Château Suduiraut

BORDEAUX, RANSKA

Château Suduiraut sijaitsee Sauternesin alueella ja lukeutuu alueen parhaisiin tuottajiin. Tilan koko on 92 hehtaaria ja sen tarhoissa viljellään 90% sémillon- ja 10% sauvignon blanc -lajikkeita. Tilan tarhat jakautuvat noin 60 palstaan ja köynnösten keski-ikä on noin 30 vuotta. Maaperä on soran, hiekan ja saven sekoitusta. Tällä hetkellä noin 20% tarhoista viljellään luomuperiaatteiden mukaisesti. Sato kerätään valikoimalla vain jalohomeiset rypäleet rypäletertuista. Sadonkorjuu voi kestää syyskuun puolestavälistä aina marraskuulle asti ja tarhat pitää käydä läpi moneen otteeseen. Puristuksen jälkeen viinin alkoholikäyminen tapahtuu valvotussa lämpötilassa pienissä tammitynnyreissä. Käymisen jälkeen viiniä kypsytetään tynnyreissä noin vuoden ajan. Tynnyreistä uusien osuus on noin 20%. Castelnau de Suduiraut on Château Suduirautin kakkosviini. Makeiden viinien ohella talo tuottaa tietyinä vuosina upeaa kuivaa viiniä, nimeltään S de Suduiraut, jonka tuotantomäärä on noin 5000 pulloa vuodessa.