Château Suduiraut Sauternes 1er Cru Classé 37,5 cl 2013



CHÂTEAU SUDUIRAUT, BORDEAUX, RANSKA

Rypälelajikkeet	10% Sauvignon Blanc, 90% Sémillon
Alkoholi	13,50 %
Luonnehdinta	“With its golden yellow hue, Château Suduiraut 2013 makes a discreet impression at first on the nose. There are scents of citrus (orange, lemon and grapefruit), blossom and a slight hint of vanilla from ageing. When swirled around the glass, it releases aromas of crystallised fruit, along with exotic notes (pineapple) and a mineral edge. The palate demonstrates the typical character of the vintage with smoothness balanced out nicely by delightful freshness. There is plenty of richness in there, without excess and crystallised fruit on the palate, too, with lovely ripe apricot, leading into a mineral finish.”
Viinialue	1er Cru Classé Sauternes
Lehdistö	**97/100p James Suckling** **95/100p The Wine Advocate:** “The 2013 Suduiraut has one of the more flamboyant bouquets of the vintage, one that is actually reminiscent of de Fargues. There are copious Satsuma and dried honey scents, hints of beeswax and almond that keep your snout in the glass. The palate is very well-balanced with a viscous entry, just a touch of marmalade and quince coming through, and then blossoming toward the weighty finish that shows just a touch more oak at the moment. This is an excellent Suduiraut.”
Pullokoko	37,5cl
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko

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.