



"LIONS DE SUDUIRAUT" 2022

BORDEAUX

Histoire du domaine

Le domaine prend le nom de Suduiraut en 1580, suite au mariage de Nicole d'Allard avec Léonard de Suduiraut. Le château, pillé puis incendié lors de la Fronde, est reconstruit au XVIIème siècle, et rebaptisé Cru du Roy à la fin du XVIIIème siècle, suite à sa reprise par un neveu de la famille Suduiraut, Jean Joseph Duroy, Baron de Noaillan. La demeure se pare alors d'un cartouche où sont réunies les armes de Suduiraut et Duroy, à l'origine du blason actuel de Château Suduiraut. De magnifiques jardins à la française, dessinés par Le Nôtre, célèbre jardinier du roi Louis XIV, viennent par la suite agrémenter la propriété. Le 18 avril 1855, le domaine est classé Premier Cru lors du classement des vins de la Gironde. Il est repris en 1992 par AXA Millésimes, qui se donne pour mission de conserver et perpétuer les grands savoir-faire de l'histoire et de la culture du vin avec un objectif : permettre à de grands vins, issus de vignobles au passé glorieux, d'exprimer tout leur potentiel.

Terroir

Le terroir de Sauternes s'étend sur 2200 hectares à 40 km de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et la forêt des Landes. L'appellation Sauternes couvre les communes de Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac et Barsac. Le domaine de Suduiraut s'étend sur 200 hectares dont 92 hectares de vignes, sur un sol essentiellement composé de graves sablo-argileuse. Le microclimat de la région entraîne à l'automne des après-midi ensoleillés et chauds succédant aux brumes matinales. Ceci provoque, ou au moins stimule l'apparition sur le raisin du botrytis cinerea, ou pourriture noble.

Superficie

92 ha

Age moyen des vignes

20 ans

Encépagement

90% Sémillon

10% Sauvignon blanc



COMPAGNIE MÉDOCAINE
DES GRANDS CRUS

www.medocaine.com

FR-Blanquefort 33290 - +33556955495 - contact@medocaine.com

"LIONS DE SUDUIRAUT" 2022

BORDEAUX



Vinification

Comme chaque année, ont été ramassés simultanément les sauvignon blanc et sémillon pour produire des lots qui ont fermenté ensemble.

Elevage

50% en cuves, 50% en barriques (dont 20% de bois neuf) pendant 6 mois

Assemblage

54% Sémillon

46% Sauvignon blanc

Dégustation

Paré d'une robe jaune pâle, Lions de Suduiraut Blanc Sec 2022 présente un nez ouvert sur les fleurs blanches, les agrumes puis à l'aération il évolue vers des notes de fruits de la passion et une touche minérale. L'attaque est ronde et fraîche, avec un milieu de bouche gourmand dévoilant des notes de pomelos rose, de poire et de noisette grillée. Nous retrouvons une finale persistante avec des arômes de noisette, de poire et un côté salin marqué. Le caractère de la cuvée s'exprime avec générosité et une grande fraîcheur.

Récompenses



The Drink Business
Global Wine Masters
Médaille d'Or



James Suckling
92



Wine Enthusiast
90

Antonio Galloni
90

Wine Cellar
91



COMPAGNIE MÉDOCAINE
DES GRANDS CRUS

www.medocaine.com

FR-Blanquefort 33290 - +33556955495 - contact@medocaine.com