

# Chateau Suduiraut

## Chateau Suduiraut



Druerne til denne Sauternes høstes manuelt ad flere omgange - og først når de er blevet angrebet af botrytis (ædel råddenskab). Vinifikationen sker i 50 pct. nye og resten let brugte egefade, og efterfølgende lagres vinen i 18-24 måneder på barriques, inden det endelige blend foretages. Afhængigt af årgangen består blendet af ca. 90-95 pct. semillon og resten sauvignon blanc.

Det resulterer i en ren, afrundet vin med lag på lag af tropisk og nærmest glaseret frugt, honning og karamelliseret æble.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	13%
Indhold	75
Vintype	Dessertvin
Druer	Semillon

James Suckling  
**97-98 point**  
Robert Parker Wine Advocate  
**93-95 point**  
Decanter  
**94 point**