

Château Briatte 2019

Vendanges manuelles, tri successif. Pressurage pneumatique, maîtrise des températures de fermentation. Elevage en cuves inox puis en barrique pendant 18 mois.

Accompagnements : Idéal à l'apéritif. Il accompagnera foie gras, homards, langoustes à la crème, poissons fins en sauce, viandes blanches, volailles rôties et fromages onctueux (roquefort).

"Une robe jaune, profonde et intense. Un nez ouvert sur des parfums de miel, de fleurs d'acacia, de fruits confits (coing, abricot) et d'agrumes (pamplemousse, orange).

En bouche, l'attaque est moelleuse, l'évolution liqueuse du miel d'acacia se ressent. Les nuances confites et acidulées du nez se retrouvent en bouche grâce à une belle concentration après aération.

Ce Sauternes gourmand, peut se déguster immédiatement ou après quelques années de garde."

Région : **Sauternes**

Appellation : **Sauternes**

Couleur : **Blanc liquoreux**

Cépage(s) : **90% Sémillon, 10% Muscadelle**

Centilisation : **50 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Château Briatte

Le Château Briatte d'une superficie de 12.5ha est la propriété de Michel Roudes. Il se situe à Preignac, en plein cœur du sauternais, sur des terres argilo-graveleuses.

La présence du Ciron, affluent de la Garonne est déterminante pour la sur-maturité du raisin. En effet, responsable des brumes matinales en automne, ce microclimat favorise le développement progressif du Botrytis Cinérea, la fameuse Pourriture Noble.

L'encépagement est constitué à 90% de Sémillon, 5% Sauvignon et 5% Muscadelle. Les vignes ont entre 35 et 50 ans ce qui apporte de la matière au vin.

Les vendanges manuelles par « tris successifs » ont lieu entre fin septembre et mi-novembre. Chaque cuvée est élevée en barriques pendant 18 mois.

