

Château Sirio



Fiche Technique

Château Sirio Graves Blanc 2017

L'année 2017 :

Les gels tardifs de fin avril 2017 ont affecté notre vignoble, avec une récolte en baisse de volume comparée aux deux millésimes précédents. En revanche, la qualité et la concentration sont au rendez-vous pour un excellent blanc frais et fruité.

Dégustation :

Robe jaune aux reflets verts. Nez aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche une belle longueur et de la subtilité aromatique.

Appellation : Graves

Nature du sol : Galets et sable en surface, calcaire en profondeur

Encépagement : 80% Sauvignon, 20% Sémillon

Densité de plantation : 6200 pieds par hectare

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille : Guyot Double

Conduite du vignoble : Raisonnée. Les vignes sont entretenues par les labours traditionnels, les sols nourris avec des fumures organiques à base de composts végétaux. Ebourgeonnages, palissages, effeuillages sont effectués à la main avec un soin méticuleux. Pas de produits CMR, pas d'anti-botrytis.

Vendanges : cueillette manuelle

Vinification : en cuves inox thermorégulées

Elevage : 7 mois en barriques neuves de chêne de France

Bouchon : technique DIAM en liège

Degré alcoolique : 13°

Potentiel de garde : à boire maintenant ou jusqu'en 2027

Château Sirio



Récompenses :

- Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux 2019

Critiques :

« Jaune aux reflets verdoyants. Bouquet de bonne intensité alliant idéalement les notes fruitées et la fraîcheur. En bouche le vin est friand, racé et juteux. Belle réflexion des caractéristiques olfactives en bouche, finale persistante et légèrement saline. Maintenant – 2027 **90/100** » Yves Beck

Nota : Selon Yves Beck, « Beckustator » l'un des critiques les plus influents des vins de Bordeaux, une note de 90-94 correspond à des « vins excellents à exceptionnels ».