

# Château Sirio



## Fiche Technique

Château Sirio Graves Blanc 2018

### L'année 2018 :

2018, millésime des extrêmes : entre novembre 2017 et juillet 2018 il est tombé plus d'une année de pluie sur nos vignes ! Heureusement, l'été presque caniculaire a permis de vendanger sans urgence dans de bonnes conditions.

**Dégustation** : Robe jaune d'or. Nez bien fruité avec des notes de miel et de pain toasté. En bouche un vin très charmeur, la vivacité des Sauvignon est renforcée par la rondeur fruitée des Sémillon.

**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 mécanique et manuelle selon les parcelles

**Vinification & Elevage** : pour les Sauvignon, en cuves inox thermorégulées. Pour les Sémillon, 7 mois en barriques neuves de chêne de France.

**Bouchon** : technique DIAM en liège

**Degré alcoolique** : 13,5°

**Potentiel de garde** : à boire maintenant ou jusqu'en 2025

# Château Sirio



## Récompenses :

- Lauréat du Trophée des Crus de Graves 2019

## Critiques :

« Jaune clair aux reflets verts. Bouquet agréable, complexe, aux multiples facettes avec des fruits de la passion, du grapefruit et des notes minérales. En bouche le vin est légèrement crémeux, friand et idéalement soutenu par sa structure. Cette dernière lui confère de la race et assure l'expression fruitée jusqu'en finale. Maintenant – 2025 **88/100** » Yves Beck