

CHÂTEAU GRILLON



Propriété

Surface : 8 hectares

Composition du sol : argilo-calcaire

Cépages : Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Age des vignes : 50 ans

Production annuelle : 26 000 bouteilles

Vendanges : Manuelles par ramassages successifs

Millésime 2014

AOC : Sauternes

Surface de Production : 8 hectares

Assemblage : 80% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle

Degré : 13,5%

Production : 26 000 bouteilles

Vinification : En barriques et cuves en béton

Elevage : 12 mois en barriques dont un tiers de barriques neuves

Dégustation :

Le nez affiche une belle aromaticité caractérisée par des notes d'ananas confit, de mandarine confite, d'abricot sec, de miel de fleurs. Très belle attaque en bouche avec une très belle douceur séduisante qui est équilibrée par l'acidité. Evolution croissante avec un milieu de bouche juteux et plaisant et une finale plus discrète avec une rétro-olfaction toujours sur des notes confites et de fruits tropicaux. Un excellent Sauternes d'approche immédiate et facile.

Paolo Basso, Meilleur Sommelier au Monde 2013