



## AOC SAUTERNES – BARSAC

**Communes :** Barsac, Bommès, Fargues, Preignac et Sauternes

**Terroir :** Gravier, argilo-calcaire et calcaire

### Cépages principaux:

#### Vins blancs :

- **Sauvignon :** ce cépage apporte structure, fraîcheur et fruité avec souvent ici un rappel odorant du Muscat
- **Sémillon :** ce cépage offre le gras de ses arômes uniques de fruits confits
- **Muscadelle :** ce cépage produit des vins doux aux parfums discrets de muscat qui développent des arômes d'acacia et de chèvrefeuille. Il est toujours associé au Sémillon et Sauvignon



**Dégustation :** vins liquoreux obtenus par la pourriture noble. Cette dernière est indispensable afin d'obtenir un vin sucré. La pourriture apparaît sur les grappes grâce à la rivière du Ciron qui favorise les brumes matinales donc l'humidité et par la suite la pourriture.

Ces vins sont réputés pour leur palette aromatique : litchi, ananas, pêche, mangue, vanille, noix de coco etc.

**Vinification :** les vins du Sauternais et Barsac sont récoltés obligatoirement à la main une fois les grappes arrivées à maturité. Deux pratiques peuvent être appliquées : les vendanges par grappe ou les vendanges par baies. Une fois les grappes ou baies récoltées, elles sont pressurées afin d'extraire au plus les sucres.

Un débouillage est par la suite fait afin de séparer les substances solides du jus.

La fermentation a par la suite lieu et une fois le titre alcoolémique souhaité est atteint, le maître de chai va arrêter lui-même la fermentation afin de garder toute la sucrosité. S'est le SO<sub>2</sub> qui permet cet arrêt de fermentation.

**Superficie :** 1 800 hectares

**Production annuelle :** 35 millions de bouteilles

**Châteaux :** 26 châteaux classés dans le classement de 1855 dont un premier cru supérieur le château Yquem.

**Site officiel des vins de Sauternes et Barsac :** [www.sauternes-barsac.com](http://www.sauternes-barsac.com)