



Millésime 2020

Les conditions météorologiques hors normes de l'année 2020 ont conduit à débiter la vendange d'Y le 13 août.

Il s'agit de la vendange la plus précoce de tous les temps à Yquem.

Le 13 août, nous débutons une « trie » dans les sauvignons, cueillis à leur optimum de maturité aromatique. Un second passage achève la vendange de ce cépage le 19 août. L'acidité si précieuse à leur équilibre est ainsi préservée !

Nous laissons les sémillons arriver à leur pleine maturité pour l'Y, quand leur peau affinée commence à se fragiliser, et vendangeons, le 27 août.

C'est à cette date que s'achève la cueillette de l'Y 2020.

Degré alcool : 14 % Vol – Sucres résiduels : 7 g/L – Acidité totale : 4 g/L H₂SO₄ - pH : 3,20

Sauvignon 75% - Sémillon 25%