

GRAND VIN DE SAUTERNES

CHATEAU
SIGALAS RABAUD

PREMIER CRÛ CLASSÉ



Château Sigalas Rabaud 2025

AOC Sauternes, Premier Cru, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Cuvée emblématique et grand vin de la propriété, Sigalas Rabaud est la gamme classée 1er Cru en 1855 dans l'appellation Sauternes. Transmise depuis six générations, elle incarne l'histoire, l'identité et le savoir-faire du Château. Cette cuvée se distingue par sa richesse, son élégance et sa grande complexité aromatique, reflétant avec précision l'excellence de son terroir.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2025 bénéficie de conditions particulièrement favorables à l'élaboration des vins liquoreux. Un printemps sec et doux a assuré une croissance régulière de la vigne, suivi d'un été chaud garantissant un excellent état sanitaire. Les vendanges, rythmées par l'alternance de brouillards du Ciron et de la Garonne et de belles journées ensoleillées, ont permis un développement optimal du botrytis. Les vins qui en résultent se distinguent par leur équilibre, leur richesse aromatique et leur grande complexité.

TERROIR

Avec ses 14 ha d'un seul tenant, c'est le plus petit des premiers crus, incroyablement homogène, et compact. Placée au centre, la maison de maître est entourée du chai et des dépendances. Sigalas-Rabaud est situé à moins de 500 m de château d'Yquem. Plantée uniquement au Sud sur une légère pente, la vigne pousse sur la fameuse terrasse du Sauternais. Sur un soubassement d'argile, le terrain silico graveleux apporté par la Garonne depuis 600 000 ans favorise une parfaite alimentation de la vigne. Au Nord Ouest coule le Ciron, petite rivière aux eaux froides qui favorisent le botrytis cinérea.

VINIFICATION

La fermentation se fait en cuve inox avec un système de régulation pour démarrer. Puis, immédiatement en barriques.

ÉLEVAGE

18 mois en barriques de chêne français

CÉPAGE

Sémillon 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 25000

Sucre résiduel: 148 g/l

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

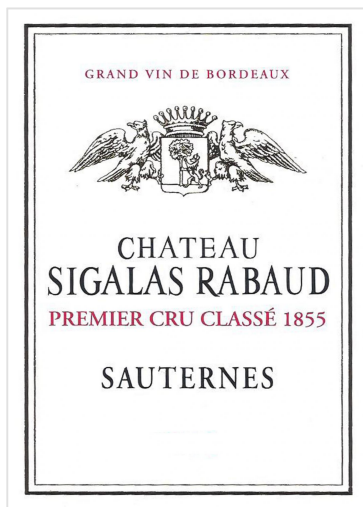
DÉGUSTATION

Le Château Sigalas-Rabaud 2025 présente une robe intense et lumineuse. Le nez, délicat et complexe, évoque l'expressions des grands millésimes de botrytis, développant des notes de fruits confits relevées par une élégante signature du terroir de la propriété.

La bouche se distingue par un équilibre remarquable entre concentration et fraîcheur. Le milieu de bouche, à la fois ample et aérien, est porté par une acidité salivante qui prolonge la dégustation jusqu'à une finale pure et précise.

ACCORDS GOURMANDS

Canard à l'orange, foie gras, fourme d'Ambert



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 93
Decanter

JAMES SUCKLING.COM 92-93
James Suckling

