

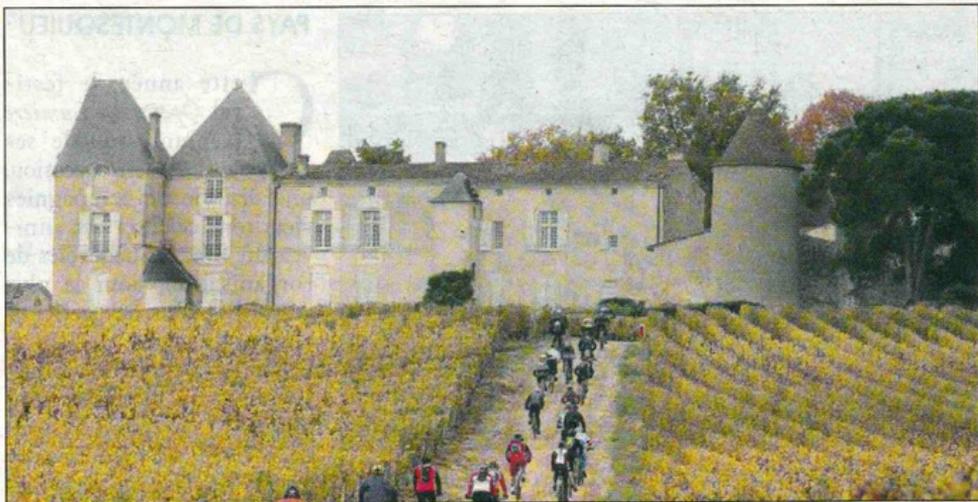
# Sauternes-Barsac se dévoile

## SAUTERNES

Les 9, 10 et 11 novembre, les propriétés de l'appellation Sauternes et Barsac ouvrent leurs portes autour du thème du Sauternes en apéritif pour surprendre les papilles.

L'aire de production se répartit sur cinq communes : Barsac, Bommès, Fargues, Preignac et Sauternes, toutes situées sur la rive gauche de la Garonne, de part et d'autre de la rivière Ciron, qui joue un rôle important dans le développement du Botrytis Cinerea en pourriture noble. Son eau froide apporte l'humidité qui, à l'automne, provoque des brouillards matinaux indispensables à cette évolution. Le grain se confit tout en se concentrant en sucre et développe des arômes de fruits confits.

Quatre cépages peuvent être utilisés : la muscadelle B, le sauvignon B, le sauvignon gris G et le sémillon B. Le



*Le Château Yquem, seul sauternes classé premier cru supérieur, participe aux Portes ouvertes.*

Ph DR

vignoble se développe sur un sous-sol argilo-calcaire ou calcaire, sur lequel une couche plus ou moins épaisse de graves s'est déposée. Cette appellation est enclavée dans celle des Graves.

Cinquante propriétés, dont 13 crus classés en 1855, proposeront un panel varié d'ani-

mations, comme l'initiation à la dégustation, un voyage autour des arômes pour apprendre à les identifier puis à les savourer, mais aussi une déclinaison du Sauternes en amuseurs de bouche, cocktails, accords insolites ou au zeste de citron. Elles proposeront de visiter les châteaux et les

parcs, où seront présentées des expositions d'art et d'artisanat et un rassemblement de Harley Davidson ou la possibilité de balades en calèche.

Alain MIOT

Contact/informations : 05.56.76.60.37 /  
05.56.63.68.00 / 05.56.76.69.13.  
<http://www.sauternes-barsac.com> / [contact@sauternes-barsac.com](mailto:contact@sauternes-barsac.com).