

# G de Château GUIRAUD, Bordeaux blanc sec

Porte d'entrée dans l'univers des vins de Château GUIRAUD, G de Château GUIRAUD est un vin blanc sec issu de raisins récoltés à leur optimum de maturité sur une sélection parcellaire dédiée. Son élevage a lieu pendant 6 mois sur lies totales, pour moitié en cuves inox et pour moitié en barriques d'un vin du premier cru liquoreux. L'assemblage de 53% de Sauvignons et de 47% de Sémillons, ainsi qu'une fermentation malolactique réalisée sur quelques lots, lui offrent sa singularité. Frais et gourmand à la fois, G de Château GUIRAUD s'apprécie dès son plus jeune âge, en s'adaptant très facilement à tout moment de consommation et sur tout type de cuisine.

Premier millésime marqué par l'arrivée de Sandrine GARBAY à la tête de Château GUIRAUD, ce millésime 2022 illustre parfaitement le savoir-faire et toute la compétence de l'équipe technique au service de l'un des plus beaux terroirs de Sauternes.



## MILLESIME 2022

**AOC Bordeaux** : 38 Ha  
**Densité de plantation** : 6600 pieds/ha  
**Age moyen des vignes** : 25 ans  
**Assemblage** : Sauvignon blanc (53%) et Sémillon (47%)



## MODE DE CULTURE

Le Château GUIRAUD est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et pratique ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.

## SOLS

**Sols** : 80% graves sableuses 20% graves argileuses  
**Sous-sols** : sables translucides profonds et graves pures traversées par des veines d'argiles rouges et blanches, des marnes calcaires et des bandes de calcaire à huîtres.

## VENDANGES

**Date de début** : 18 août  
**Date de fin** : 7 septembre  
**Vendanges manuelles uniquement**, réalisées par 55 vendangeurs

## VINIFICATION

**Fermentation** : à 50% en barriques ayant élaborées le 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé ; 50% cuves inox. Durée : 10 jours environ  
**Malolactique** : 5%  
**Elevage** : effectué en barriques, pendant 6 mois avec bâtonnage sur lies totales

## PRODUCTION

**En moyenne** : 200 000 bouteilles par an  
**En 2022** : 170 000 bouteilles  
**Rendement 2022** : 30 hl/ha  
**TAV** =13,10%Vol **SR**<2 g/L **AT**=3.05 g/LH2SO4 **pH** =3.47 **AV**= 0.25 g/LH2SO4  
Température de service : 10-12°C / 50-53.6°F



## CONDITIONS CLIMATIQUES 2022

Un millésime très précoce, marqué par le gel de tout début avril qui, heureusement, n'affectera que modérément le potentiel de récolte, grâce à l'investissement cette année dans des tours anti-gel efficaces. Tout au long du cycle végétatif, l'année 2022 sera caractérisée par des températures en permanence de 1 à 3° / 33.8 to 37.4°F au-dessus des normales et une sécheresse hors-norme, avec seulement 224 mm de pluie entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 octobre. L'effeuillage très tardif, ainsi que des griffages réguliers des sols favorisant la remontée de l'humidité par microporosité, ont permis à la vigne de s'adapter à ces conditions extrêmes. A partir du 18 août, date la plus précoce dans l'histoire des vendanges à Guiraud, la récolte débute avec nos fidèles vendangeurs. La météo, toujours très clémente, nous permet de ramasser sereinement les raisins de chacun de nos terroirs à leur optimum de maturité, et ce jusqu'au 7 septembre.

## COMMENTAIRE DE DEGUSTATION DE SANDRINE GARBAY, Directrice générale

« Robe jaune pâle, d'une grande brillance. Nez de fruits de la passion et de pamplemousse rose, assortis d'une belle fraîcheur mentholée et d'une jolie gourmandise salivante. En bouche, on retrouve la fraîcheur du Sauvignon bien mûr, puis très vite l'évolution vers la rondeur et les notes légèrement briochées du Sémillon amène beaucoup de chair à ce joli blanc sec très accessible. »