

Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

MILLESIME 2015

Appellation Bordeaux : 15 Ha
Densité de plantation : 6600 pieds/ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Assemblage : Sauvignon blanc (50%) et Sémillon (50%)

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.
Le millésime 2015 est certifié AB.

SOLS

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

VENDANGES

Début : 27 août
Fin : 10 septembre
Vendanges manuelles uniquement. Réalisées par tries successives de raisins sains et à maturité.
Nombre de tries : 3

VINIFICATION

Fermentation : à 80% en barriques ayant élaborées notre Sauternes, 1^{er} Grand cru classé ; 20% cuves inox.
Durée : 3 semaines environ
Malolactique : aucune
Elevage : effectué en barriques, d'une durée de 7 mois avec bâtonnage sur lies

PRODUCTION

En 2015 : 180 000 bouteilles
Rendement 2015 : 50 hl/ha

2015 VINTAGE

Vines area: 15 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35 years old
Blending: 50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon

VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.
2015 is certified organic AB.

TERROIR

Soils: 80% sandy gravels, 20% clay gravels.
Subsoils: deep translucent sand, pure gravels crossed by red clay and limestone marls, fossilized oyster beds and red and white clay.

HARVEST

Starting date: August 27th
Ending date: September 10th
Manual picking only, by successive selections through the vines, selecting only healthy and mature berries.
Number of pickings: 3

VINIFICATION

Fermenting: 80% in oak barrels that have been used for the Sauternes great growth; 20% in stainless steel tank. Fermentation lasts for about 3 weeks.
Malolactic: none
Ageing: 7 months in barrels, regularly stirring the lees.

PRODUCTION

2015 Production: 180 000 bottles
2015 Yield: 50 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« 2015 est-il vraiment un grand millésime ? Un printemps sec et un été chaud ponctué de petites pluies éparses, des effeuillages légers ont permis au raisin d'atteindre une maturité optimale dès la fin du mois d'août. Après trois tries sur une quinzaine de jours, tous les blancs secs fermentaient en cœur. Le vin est d'un équilibre remarquable : nez d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. La bouche est ample, d'une incroyable longueur, épicée, structurée, minérale, tendue... Vraiment, 2015 est un grand millésime ! »

Tasting note by Xavier Planty, co-owner and estate manager

« Is 2015 really such a great vintage? » A dry spring and a hot summer, punctuated by sporadic periods of rain, coupled with gentle pruning, allowed the grapes to reach optimum ripeness from the end of August. Sorted by hand in three bursts over 15 days, the core of the dry whites began fermenting. This wine is remarkably balanced, presenting a bouquet of citrus fruits, tropical fruits, and white-fleshed fruits. The mouth is full, with a lasting finish, tight, well structured, spicy, mineral...
« 2015 really is a great vintage! »