

Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

MILLESIME 2017

Appellation Bordeaux : 29.46 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 2017 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

Date de début : 24 août
Date de fin : 08 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
Élevage : effectué en barriques, d'une durée de 7 mois avec bâtonnage sur lies

PRODUCTION

En moyenne : 180 000 bouteilles par an
En 2017 : 150 000 bouteilles
Rendement 2017 : 30 hl/ha

2017 VINTAGE

Vines area: 29.46 Ha
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35 years old
Blending: Sauvignon blanc (50%) and Sémillon (50%)

VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.
2017 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 24th
Ending date: September 08th
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

In average: 180 000 bottles per year
2017: 150 000 bottles equivalent
2017 Yield: 30 hl/ha



Commentaire de Luc Planty, Directeur Technique

« Le 24 août, les vendanges du G commencent doucement. Elles sont extrêmement précoces et la disparité dans la maturation des parcelles rend la première trie complexe. Après une courte pause dans les vendanges du blanc sec, les derniers passages sont effectués entre le 6 et le 8 septembre. Les premiers constats sont remarquables, chaque lot révèle des jus parfaitement équilibrés et d'une intense vivacité. Après plusieurs mois d'élevage, le vin a gagné en complexité aromatique, en fraîcheur et en élégance. »

Note by Luc Planty, Technical Director

« On August 24th the harvest of the G kicked off. The harvest was exceptionally early and the disparity between maturity in the different plots made the first picking rather complicated. Following a short pause in the harvest of the dry white the last pickings were carried out between September 6th and 8th. The results were very good, for each plot the musts were perfectly well balanced and intensely vivacious. After several months of aging, the wine got more aromatic complexity, freshness and elegance. »