

## Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

### MILLESIME 2013

**Appellation Bordeaux** : 15 Ha  
**Densité de plantation** : 6600 pieds/ha  
**Age moyen des vignes** : 35 ans  
**Assemblage** : Sauvignon blanc (80%) et Sémillon (30%)

#### 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 2013 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 vendange** : 19 septembre  
**Fin vendange** : 26 septembre  
**Vendanges manuelles** uniquement. Réalisées par tries successives de raisins sains et à maturité.  
**Nombre de tries** : 2

#### VINIFICATION

**Fermentation** : à 80% en barriques ayant élaborées notre Sauternes, 1<sup>er</sup> 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 2013** : 120 000 bouteilles  
**Rendement 2013** : 50 hl/ha

### 2013 VINTAGE

**Vines area**: 15 ha.  
**Vine density**: 6600 plants/ ha  
**Average age of the vines**: 35 years old  
**Blending**: 80% sauvignon blanc, 20% sémillon

#### VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.  
**2013 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**: September 19<sup>th</sup>  
**Ending date**: September 26<sup>th</sup>  
**Manual picking** only, by successive selections through the vines, selecting only wealthy and mature berries.  
**Number of triage**: 2

#### VINIFICATION

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

#### PRODUCTION

**2013 Production**: 120 000 bottles  
**2013 Yield**: 50 hl/ha



#### Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Sur ce millésime 2013, on retrouve un assemblage classique de 80 % de sauvignon et de 20% de sémillon. Un ramassage optimal qui s'est déroulé avant les pluies d'octobre. Un très beau vin où les sauvignons du Château Guiraud expriment leur pureté. Ils sont la colonne vertébrale de ce vin d'une grande vivacité. Le nez présente des notes florales, d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, le grain du vin renforce la grande minéralité et la fraîcheur de ce millésime 2013. »

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

« This 2013 dry white, made from 80% Sauvignon and 20% sémillon has a perfect balance. A meticulous picking before the October rains was the key on this vintage. We feel the purity of our own crafted Sauvignons. They are the backbone of this very fresh wine. The nose reveals floral aromas, hints of lemon and exotic notes. In mouth, the mineral texture once again brings liveliness and vivacity on this amazing 2013. »