

## Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

### MILLESIME 2014

**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 2014 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** : 2 septembre  
**Fin vendange** : 22 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  
**Elevage** : effectué en barriques, d'une durée de 7 mois avec bâtonnage sur lies

#### PRODUCTION

**En 2014** : 150 000 bouteilles  
**Rendement 2014** : 50 hl/ha

### 2014 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.  
**2014 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 2<sup>nd</sup>  
**Ending date**: September 22<sup>nd</sup>  
**Manual picking** only, by successive selections through the vines, selecting only healthy and mature berries.  
**Number of triage**: 2

#### VINIFICATION

**Fermenting**: 80% in oak barrels that have been 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

**2014 Production**: 150 000 bottles  
**2014 Yield**: 50 hl/ha



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

« La fraîcheur de l'été 2014 a provoqué une maturité assez longue. Tout s'accélère fin août avec des conditions de beau temps incroyable qui permettent de ramasser des raisins au pic de leur maturité. Les fermentations par lots sont ensuite franches, chacune à leur rythme. 2014 nous promet beaucoup de fruit, de la puissance et une belle acidité. Notre sélection massale permet une expression aromatique d'une magnifique pureté, aussi bien sur les sauvignons que sur les sémillons. »

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

« Summer 2014 was chilly and caused a very long maturity of the grapes. But at the end of August, the climate changed and hot temperatures enabled the grapes to be picked at their peak of maturity. Then, fermentations by batches were very marked, each one of them evolving at its own rhythm. With the 2014 vintage, we can hope for a wine with a lot of fruit, very powerful and with a great acidity. The selection we do of the best vines of sauvignon and sémillon brings us an aromatic expression of a great purity. »