

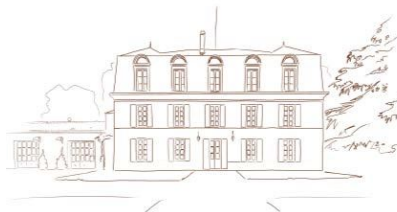
# G CHÂTEAU GUIRAUD

BORDEAUX BLANC SEC

## FICHE TECHNIQUE 2021



*La porte d'entrée dans l'univers Château Guiraud. G de Château Guiraud est un vin blanc sec issu de raisins récoltés à maturité. Son élevage est d'environ 7 à 8 mois dans les barriques de deuxième vin, déjà utilisées pour le Château Guiraud. Son expression est riche et sa personnalité affirmée. L'assemblage lui offre sa singularité, alors que son potentiel interpelle toujours le palais des amateurs et des dégustateurs avertis.*



Château Guiraud 33210 Sauternes  
accueil@chateauguiraud.com  
+33(0) 5 56 76 61 01  
www.chateauguiraud.com

# G

# CHÂTEAU GUIRAUD

BORDEAUX BLANC SEC

## FICHE TECHNIQUE

Millésime 2021

### MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en Agriculture Biologique depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996. **2020 est le 11ème millésime 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

Vendanges : Récoltes manuelles par une équipe 38 vendangeurs, par cagette d'environ 6 kg pour préserver la qualité aromatique des baies.

Début : 9 septembre 2021

Fin : 17 septembre 2021

### VINIFICATION

Fermentation : à 80% en barriques dans lesquelles fut élaboré notre Sauternes ; 20% cuves inox. Durée : 3 semaines environ ; malolactique : 65%

Élevage : effectué en barriques, d'une durée de 8 mois avec bâtonnage sur lies. Alcool : 13% Sucre Résiduel : 0g/L

### PRODUCTION

En moyenne : 250000 bouteilles par an

En 2021 : 60000 bouteilles

Rendement 2021 : 10 hl/ha

### SERVICE

Température : 10-12 °C

AOC : Bordeaux

Surface récoltée : 44 ha

Densité de plantation : 6600 Pieds / ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Assemblage : Sauvignon blanc (45%), Sémillon (55%)

### LA CAMPAGNE DU MILLESIME 2021

Le G de Guiraud 2021 incarne à la fois la tradition d'un vin blanc sec de Bordeaux et l'originalité grâce à son expression fidèle au terroir. Aussi, la biodiversité particulièrement développée au vignoble permet aux plants de produire une matière première qualitative et représentative de notre parcelle. La vinification se distingue par diverses techniques propres au domaine telles que le guillage, l'élevage en barriques et une fermentation étudiée. Son étiquette signature, reconnaissable et identifiable, se réfère aux symboles du luxe du Grand Cru de Château Guiraud. Le G de Guiraud demeure une référence dans sa gamme.

### LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le G de Guiraud 2021 est caractéristique de son millésime. Frais et fin au nez, un vin blanc avec une jolie aromatique, à l'attaque intense avec une belle densité. De jolies notes d'agrumes et une finale de sauvignon. Les nuances se révèlent dans l'allonge: zeste de pamplemousse, chair de pêche jaune et petites fleurs d'arbres fruitiers. Une véritable cuvée pour le plaisir et à partager !

