

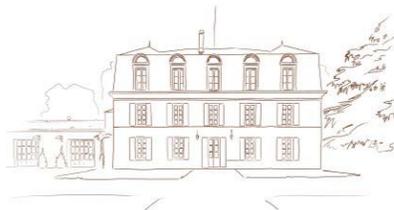
# G CHÂTEAU GUIRAUD

BORDEAUX BLANC SEC

## FICHE TECHNIQUE 2020



*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 second vin, déjà utilisées pour le Château Guiraud. Son expression est riche et sa personnalité affirmée. L'assemblage de 50% de sauvignon et de 50% de sémillon 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 2020

### 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 10ème 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 : exclusivement manuelles. La récolte est effectuée par 120 vendangeurs pendant 9 jours.  
Début : 20 août  
Fin : 7 septembre

### VINIFICATION

Fermentation : à 80% en barriques dans lesquelles fut élaboré notre Sauternes ; 20% cuves inox. Durée : 3 semaines environ ; malolactique : 50%  
Elevage : effectué en barriques, d'une durée de 8 mois avec bâtonnage sur lies. Alcool : 13.5%

### PRODUCTION

En moyenne : 200000 bouteilles par an  
En 2020 : 215000 bouteilles  
Rendement 2020 : 40 hl/ha

### SERVICE

Température : 10-12 °C

AOC : Bordeaux

Surface récoltée : 40 ha

Densité de plantation : 6600 Pieds / ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Assemblage : Sauvignon blanc (50%), Sémillon (50%)

### LA CAMPAGNE DU MILLESIME 2020

Caractéristique du millésime : Un millésime pour un grand vin blanc ! Les premiers bourgeons apparaissent avec homogénéité. Très vite, le gel de fin mars affecte la production avec des parcelles légèrement touchées. Cette année, la pluviométrie retourne à la normale, les températures se révèlent plus hautes que ces cinq dernières années. Ce printemps 2020 a augmenté considérablement les risques de contaminations. Heureusement, la stratégie et la technique ont joué de pair pour éviter que la production n'en souffre. L'été nous emmène ensuite dans un climat chaud et sec. L'effeuillage et l'écimage sont des pratiques qui tendent à disparaître au Château Guiraud depuis déjà 5 millésimes. De ce fait, la vigne affronte la sécheresse avec davantage d'aisance. La maturation s'opère à point nommé. Dès le 20 août, près de 120 vendangeurs récoltent jusqu'au 7 septembre. Les conditions sont idéales.

### LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

" Le millésime 2020 de notre cuvée le G de Château Guiraud vous offre un Bordeaux blanc harmonieux et parfumé. Dans votre verre, vous trouverez une tension remarquable. Ce millésime séduit grâce à sa grande complexité aromatique. Le vin est dense et frais à la fois. Son toucher beurre de noisette s'associe à des notes de pêches et d'agrumes concluant sur une finale vive. Il s'agit du 10<sup>ème</sup> millésime du G certifié en Agriculture Biologique. Le G de Château Guiraud 2020 vous offre indéniablement un grand vin blanc de Bordeaux. Je vous souhaite une belle découverte et beaucoup de plaisir ! " Luc Planty (février 2021)

