

Le G de Château Guiraud Bordeaux blanc sec

SAUTERNES

MILLESIME 2018 VINTAGE 2018

Surface récoltée: 96.47 Ha

Densité de plantation : 6600 pieds/ha **Age moyen des vignes** : 30 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 2018 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 : 05 septembre Date de fin : 18 septembre

Nombre de tries : 1

VINIFICATION

Fermentation: à 80% en barriques ayant élaborées notre Sauternes, 1^{er} Grand cru classé; 20% cuves inox. Durée: 3 semaines environ

Malolactique: 5%

Elevage : effectué en barriques, d'une durée de 7

mois avec bâtonnage sur lies

PRODUCTION

En moyenne: 180 000 bouteilles par an

En 2018 : 52 400 bouteilles Rendement 2018 : 4.1 hl/ha

COMMENTAIRE DE LUC PLANTY, Gérant

« Après l'épisode de grêle du 15 juillet qui touche la totalité du vignoble, les vendanges débutent avec appréhension le 5 septembre. Une équipe de 90 cueilleurs parcourt les 100 ha entièrement dédiés au G de Château Guiraud. La trie est inéluctablement complexe. Le rythme d'évolution des baies est soutenu. A la dégustation, les premiers mouts sont surprenants. Ce millésime s'affirme avec vivacité et fraîcheur. L'équilibre habituel de cette cuvée est présent et est souligné par des notes florales et des fruits rouges. Le G de Château Guiraud 2018 est le millésime de l'humilité : il exprime toutes les forces de la nature et reflète les compétences techniques de nos équipes. »



G

CHÂTEAU GUIRAUD

2018

Vines area: 96.47 Ha Vine density: 6600 plants/ ha

Average age of the vines: 30 years old

Blending: Sauvignon blanc (50%) and Sémillon

(50%)



Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.

2018 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, 4th Ending date: September 18th Number of pickings: 1

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: 5%

Ageing: 7 months in barrels, regularly stirring the

lees.

PRODUCTION

In average: 180 000 bottles per year **2017**: 52 4000 bottles equivalent

2017 Yield: 4.1 hl/ha

NOTE BY LUC PLANTY, General Manager

« Further to the hail which hit the entire vineyard on July 15th, it was with apprehension that the harvest started on September 5th. A team of 90 pickers went through the 100 hectares dedicated in totality to G de Château Guiraud. The harvest was, of course, very complex. The evolution of the berries was continuing at a good pace. Tasting the first musts gave us a pleasant surprise; the vintage proved to be lively and very fresh. The equilibrium is up to habitual standards and is underlined by flowery notes and hints of red fruit. The 2018 G de Chateau Guiraud is a vintage of humility that expresses the real force of nature as well as the technical skills of our team. »

