

PETIT GUIRAUD

FICHE TECHNIQUE 2019



L'accessibilité du luxe au quotidien est la plus grande qualité de Petit Guiraud.

Vinifié en parti avec le Grand Vin de la propriété, le second vin est produit sur des parcelles dédiées et est issu des plants de vignes issus du conservatoire de la propriété. Elevé en parti en barriques, il se démarque par sa fraîcheur et sa buvabilité. Petit

Guiraud se révèle porteur de modernité et du plaisir accessible à tous. Petit Guiraud est certifié AB et bénéficie des pratiques en permaculture dispensées sur l'ensemble du vignoble.



LES NOTES DU MILLÉSIME

QUARIN : 15.50/20



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

PETIT GUIRAUD

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2019

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en Agriculture Biologique depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.

Petit Guiraud 2019 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

Vendanges : Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.

Début : 9 septembre

Fin : 11 octobre

Nombre de tries : 3

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne 90% neuves. Les différents lots sont fermentés (trois semaines environ) jusqu'à l'équilibre qui leur est propre en fonction de leur sélection.

Élevage : effectué en barriques et en cuve inox pendant 12 mois.

PRODUCTION

En moyenne : 80000 bouteilles par an

En 2019 : 16000 bouteilles

Rendement 2019 : 5.5 hl/ha

SERVICE

Température : 9-10 °C



AOC : Sauternes

Surface récoltée : 25 ha

Densité de plantation : 6600 Pieds / ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Assemblage : Sauvignon blanc (65%), Sémillon (35%)

LA CAMPAGNE DU MILLESIME 2019

« Après un hiver doux et un printemps plus frais que ces 5 dernières années, la pluviométrie a été régulière et légèrement supérieure à la moyenne. Ce qui a permis, dès le début, une belle implantation du Botrytis cinerea dans les baies de sauvignons blancs et de sémillons issus de notre conservatoire. Les deux épisodes de gel ont été évités par chance sur l'ensemble des 128 hectares de la propriété. Les premiers bourgeons se sont développés en quantité modérée à partir du 18 mars et nous avons observé la première fleur le 29 mai dans des conditions optimales. Durant l'été, l'enherbement naturel du vignoble a permis de ne pas souffrir de la sécheresse. Cette année, nous observons encore le rapprochement de la maturité technique et phénologique. Le Botrytis cinerea s'est ainsi développé rapidement sur des baies fraîchement mures préservant et amplifiant la vivacité aromatique. La récolte se termine précocement le 11 octobre dû à un climat particulier. La qualité du millésime se joue indéniablement sur la technicité du tri. Réactivité et stratégie nous ont permis de rentrer de très beaux raisins » Luc Planty

LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Les premiers jus s'expriment avec équilibre et légèreté sublimés par une vivacité étonnante. 2019 replace l'Homme face à une nature justement sévère et généreuse à la fois. » (Commentaire de février 2020)

