

## Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

### MILLESIME 2017

**Appellation Bordeaux** : 29.46 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 2017 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** : 24 août  
**Date de fin** : 08 septembre  
**Vendanges manuelles** uniquement. Réalisées par tries successives de raisins sains et à maturité.  
**Nombre de tries** : 3

#### 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  
**Élevage** : effectué en barriques, d'une durée de 7 mois avec bâtonnage sur lies

#### PRODUCTION

**En moyenne** : 180 000 bouteilles par an  
**En 2017** : 150 000 bouteilles  
**Rendement 2017** : 30 hl/ha

### 2017 VINTAGE

**Vines area**: 29.46 Ha  
**Vine density**: 6600 plants/ ha  
**Average age of the vines**: 35 years old  
**Blending**: Sauvignon blanc (50%) and Sémillon (50%)

#### VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.  
**2017 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**: August 24<sup>th</sup>  
**Ending date**: September 08<sup>th</sup>  
**Manual picking** only, by successive selections through the vines, selecting only healthy and mature berries.  
**Number of pickings**: 3

#### 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**: none  
**Ageing**: 7 months in barrels, regularly stirring the lees.

#### PRODUCTION

**In average**: 180 000 bottles per year  
**2017**: 150 000 bottles equivalent  
**2017 Yield**: 30 hl/ha



#### Commentaire de Luc Planty, Directeur Technique

« Le 24 août, les vendanges du G commencent doucement. Elles sont extrêmement précoces et la disparité dans la maturation des parcelles rend la première trie complexe. Après une courte pause dans les vendanges du blanc sec, les derniers passages sont effectués entre le 6 et le 8 septembre. Les premiers constats sont remarquables, chaque lot révèle des jus parfaitement équilibrés et d'une intense vivacité. Après plusieurs mois d'élevage, le vin a gagné en complexité aromatique, en fraîcheur et en élégance. »

#### Note by Luc Planty, Technical Director

« On August 24th the harvest of the G kicked off. The harvest was exceptionally early and the disparity between maturity in the different plots made the first picking rather complicated. Following a short pause in the harvest of the dry white the last pickings were carried out between September 6th and 8th. The results were very good, for each plot the musts were perfectly well balanced and intensely vivacious. After several months of aging, the wine got more aromatic complexity, freshness and elegance. »