

Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

MILLESIME 2013

Appellation Bordeaux : 15 Ha
Densité de plantation : 6600 pieds/ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Assemblage : Sauvignon blanc (70%) et Sémillon (30%)

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 2013 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

Début vendange : 19 septembre
Fin vendange : 26 septembre
Vendanges manuelles uniquement. Réalisées par tries successives de raisins sains et à maturité.
Nombre de tries : 2

VINIFICATION

Fermentation : à 80% en barriques ayant élaborées notre Sauternes, 1^{er} 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 2013 : 120 000 bouteilles
Rendement 2013 : 50 hl/ha

2013 VINTAGE

Vines area: 15 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35 years old
Blending: 70% Sauvignon blanc, 30% Sémillon

VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.
2013 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 19th
Ending date: September 26th
Manual picking only, by successive selections through the vines, selecting only wealthy and mature berries.
Number of triage: 2

VINIFICATION

Fermenting: 80% in one year oak barrels that have been previously used for the Sauternes great growth; 20% in stainless steel tank. Fermentation lasts for 3 weeks.
Malolactic: none
Ageing: 7 months in barrels, regularly stirring the lees.

PRODUCTION

2013 Production: 120 000 bottles
2013 Yield: 50 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Ce millésime 2013, composé de 70% de Sauvignon et 30% de Sémillon, a fait l'objet d'un ramassage optimal qui s'est déroulé avant les pluies d'octobre. Un très beau vin où les sauvignons du Château Guiraud expriment leur pureté. Ils sont la colonne vertébrale de ce vin d'une grande vivacité. Le nez présente des notes florales, d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, le grain du vin renforce la grande minéralité et la fraîcheur de ce millésime 2013. »

Tasting note by Xavier Planty, co-owner and estate manager

« This 2013 dry white, made from 70% Sauvignon and 30% Sémillon has a perfect balance. A meticulous picking before the October rains was the key on this vintage. We feel the purity of our own crafted Sauvignons. They are the backbone of this very fresh wine. The nose reveals floral aromas, hints of lemon and exotic notes. In mouth, the mineral texture once again brings liveliness and vivacity on this amazing 2013. »