

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

MILLESIME 2010

Appellation Bordeaux : 15 Ha
Densité de plantation : 6600 pieds/ha
Age moyen des vignes : 35 ans
Assemblage : Sauvignon blanc (80%) et Sémillon (20%)

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière depuis 1996.

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 : 3 Septembre
Fin vendange : 18 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 : et effectué en barriques, d'une durée de 6 à 9 mois avec bâtonnage sur lies

PRODUCTION

En moyenne : 70 000 bouteilles par an
En 2010 : 70 000 bouteilles
Rendement 2010 : 35 hl/ha

2010 VINTAGE

Vines area: 15 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35 years old
Blending: 80% sauvignon blanc, 20% sémillon

VINEYARD MANAGEMENT

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

TERROIR

Soils: sandy gravels 80%, 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: 3rd September
Ending date: 18th September
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: takes place from 6 to 9 months in barrels, regularly stirring the lees.

PRODUCTION

In average: 70 000 bottles per year
2010 Production: 70 000 bottles
2010 Yield: 35 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Ce blanc sec 2010, composé à partir de 80% de sauvignon, est d'un équilibre parfait. Les notes citronnées, mentholées et florales se mêlent à la vivacité anguleuse en bouche. Son fin élevage sur lies en barriques d'un an lui apporte du gras et du volume. Le G gagne en complexité, en finesse, mais aussi en pureté et en précision. Une vraie personnalité ! »

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

« This 2010 dry white, made from 80% Sauvignon has a perfect balance. The hints of lemon, mint and floral blend with angular liveliness in the mouth. A meticulous ageing barrel on lees brings fat and volume. The G wins in complexity, delicacy, but also purity and precision. A true personality! »