

G CHÂTEAU GUIRAUD

BORDEAUX BLANC SEC

FICHE TECHNIQUE 2019



La porte d'entrée dans l'univers Château Guiraud.

G de Château Guiraud est un vin blanc sec issu de raisins récoltés à maturité. Son élevage est d'environ 7 mois dans les barriques de second vin, déjà utilisées pour le Château Guiraud. Son expression est riche et sa personnalité affirmée. L'assemblage de 50% de sauvignon et de 50% de sémillon lui offre sa singularité, alors que son potentiel interpelle toujours le palais des amateurs et des dégustateurs avertis.



LES NOTES DE DEGUSTATION

WINE SPECTATOR

2014 : 91/100
2015 : 91/100
2016 : 91/100
2017 : 90/100
2018 : 91-94/100



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

G CHÂTEAU GUIRAUD

BORDEAUX BLANC SEC

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. 2019 est le 9^{ème} millésime 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 : 4 septembre

Date de fin : 27 septembre

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 d'environ 7 mois avec bâtonnage sur lies.

PRODUCTION

En moyenne : 180 000 bouteilles par an

En 2019 : 260 000 bouteilles

Rendement 2019 : 44.44 hl/ha

SERVICE

Température : 10-12°C

AOC : Bordeaux

Surface récoltée : 45 ha

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Assemblage : Sauvignon blanc(50%) Sémillon(50%)

LA CAMPAGNE DU MILLESIME 2019

« Après un hiver doux et un printemps plus frais que ces 5 dernières années, la pluviométrie est régulière et légèrement supérieure à la moyenne. L'été affiche des températures élevées sur une longue période. En juillet, le manque d'humidité se fait sentir et la sécheresse est présente. Heureusement, l'enherbement naturel mis en place sur la propriété depuis 1996 permet au vignoble de ne pas en souffrir. Le mois d'août est frais avec de faibles pluies et des températures estivales. Sur cette période, nous observons le rapprochement de la maturité technique et phénologique grâce aux pratiques culturales et naturelles de Château Guiraud. Du 4 au 27 septembre, les sérateurs ont travaillé sans relâche. La vigne a pu nous offrir des raisins de très grande qualité, notamment grâce aux nuits fraîches. Les premiers jus s'expriment avec équilibre et complexité. 2019 est un véritable don de la nature pour le G de Château Guiraud, qui plus est : notre huitième millésime certifié biologique. Quel bonheur ! » Luc Planty

LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Un nez d'une grande finesse avec beaucoup d'intensité aromatique. Le bouquet est riche et complexe. La bouche est ample avec des notes de mandarine et d'écorce de pamplemousse. La finale est longue avec une touche de fruits rouges, groseille apportée par le sauvignon blanc du conservatoire de la propriété. Une belle tension et beaucoup d'élégance. (Commentaire de janvier 2020)

