

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Petit Guiraud, 2^{ème} vin du Château Guiraud, Sauternes

MILLESIME 2010

Surface cultivée : 85 ha.
Densité de plantation : 6600 pieds/ ha
Age moyen des vignes : 35-40 ans
Age moyen des vignes pour le 2^{ème} vin : 10-15 ans
Assemblage : 65% sémillon, 35% sauvignon

MODE DE CULTURE

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

SOLS

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

VINIFICATION

Fermentation : Une partie en cuves inox sous température dirigée, et une partie en barriques. Les différents lots sont fermentés (trois semaines environ) jusqu'à l'équilibre qui leur est propre en fonction de leur sélection. La chaptalisation, la cryoextraction et toutes autres techniques d'enrichissement sont absolument prosrites.

Élevage : Effectué en cuves et en barriques, pendant 12 mois.

PRODUCTION

En moyenne : 30 000 bouteilles par an
En 2010 : 60 000 bouteilles
Rendement 2010 : 17 hl/ha

2010 VINTAGE

Vines area: 85 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35-40 years old
Average age for the 2nd wine: 10-15 years old
Blending: 65% sémillon, 35% sauvignon

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

Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.

VINIFICATION

Fermentation: Partly in temperature-controlled stainless steel vats and partly in barrels. The different batches are fermented until they reach equilibrium (about three weeks), the nature of which depends on their plot selection. Chaptalization, cryoextraction and any other enrichment technique are strictly prohibited.

Ageing: In vats and barrels for 12 months

PRODUCTION

In average: 30 000 bottles per year
2010 Production: 60 000 bottles
2010 Yield: 17 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Il développe un beau nez d'ananas confit et bien équilibré. Sur de fins arômes mentholés, la bouche est légèrement mielleuse et intègre une jolie acidité de fruits tropicaux. Un vin équilibré, frais avec des arômes fins et persistants. »

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

« Petit Guiraud develops a lovely, well-balanced nose of candied pineapple. The palate offers delicate menthol aromas and is slightly honeyed with a pleasant tropical fruit acidity. A fresh balanced wine, with delicate, lingering flavours. »