

FICHE TECHNIQUE GENERALE

G de Château Guiraud

Appellation : Bordeaux
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.

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

Vendanges manuelles uniquement, par cagette d'environ 6 kg pour conserver la qualité aromatique des baies.

VINIFICATION

Fermentation : à 80% en barriques ayant élaborées notre Sauternes, 1^{er} Grand cru classé ; 20% cuves inox.
Durée : 3 semaines environ
Malolactique : selon les millésimes
Elevage : effectué en barriques, d'une durée moyenne de 7 mois avec bâtonnage sur lies.

PRODUCTION

En moyenne : 180 000 bouteilles par an
Rendement moyen : 50 hl/ha

G of Château Guiraud

Vines area: Bordeaux
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.

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

Manual picking only, by baskets of about 6 kg each to keep the high aromatic quality level of the berries.

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: depend of the vintage
Ageing: average of 7 months in barrels, regularly stirring the lees.

PRODUCTION

In average: 180 000 bottles per year
Average yield: 50 hl/ha



Commentaire de Luc Planty, Directeur

« Le G de Château Guiraud est un Bordeaux blanc sec. Ce vin révèle une expression riche et une personnalité affirmée. Il est élevé à partir de baies récoltées à maturité. Sa forte proportion en sauvignon blanc signe le style de la propriété. Le G incarne la porte d'entrée dans la marque Château Guiraud. »

Note by Luc Planty, Director

G of Château Guiraud is a dry white wine of Bordeaux Appellation. Its wine reveals a rich expression and a confident personality. It is made from ripe grapes. Its high level of sauvignon blanc firms the style of the property. The G represents the front door into the Château Guiraud brand. »