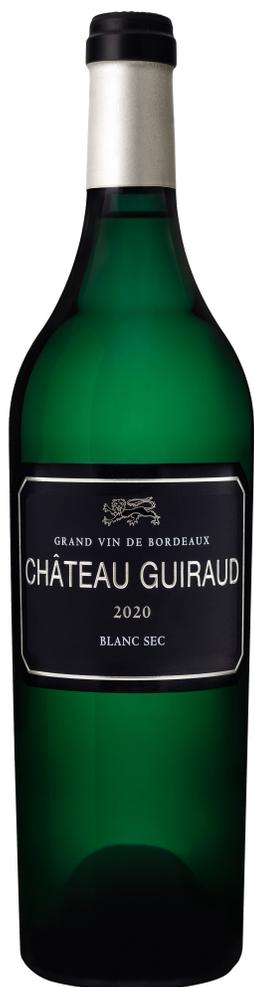




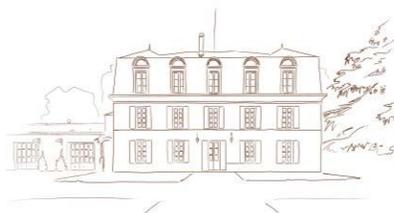
GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU GUIRAUD

BLANC SEC

FICHE TECHNIQUE 2020



*Château Guiraud continue d'écrire son histoire SINGULIÈRE. La propriété, pionnière en viticulture BIOLOGIQUE, exprime la qualité de son terroir naturel avec la naissance du **Grand Vin Blanc Sec de Château Guiraud**, à la finesse et à la fraîcheur sans pareil. Ce vin est né de la conviction que le terroir de Sauternes, les grands cépages préservés du conservatoire et le savoir-faire des femmes et des hommes constituaient une évidence pour la naissance de ce vin blanc sec d'excellence, à la hauteur des plus grands. **Cette nouvelle étiquette signe le caractère identitaire du terroir mystérieux de Château Guiraud.***



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



GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU GUIRAUD

BLANC SEC

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2020

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en Agriculture Biologique depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière depuis 1996. **Le millésime 2020 est le 10^{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

Vendanges : 90 vendangeurs ont récolté manuellement les grains à la parfaite concentration durant 14 jours.
Début : 20 août
Fin : 7 septembre

VINIFICATION

Fermentation : en barriques dans lesquelles fut élaboré notre Sauternes – durée 3 semaines. Malolactique : 35%
Elevage : en barriques principalement durant 12 mois. Alcoool. 14% ;
Sucre Résiduel : 0 g/L

PRODUCTION

En 2020 : 11000 bouteilles
Rendement 2020 : 40 hl/ha

SERVICE

Température : 9 °C

AOC : Bordeaux
Surface récoltée : 10 ha
Densité de plantation : 6666 Pieds / ha
Age moyen des vignes : 25 ans
Assemblage : Sauvignon blanc (70%), Sémillon (30%)

LA CAMPAGNE DU MILLESIME 2020

Un millésime pour un grand vin blanc ! Les premiers bourgeons apparaissent avec homogénéité. Cette année, la pluviométrie retourne à la normale, les températures se révèlent plus hautes que ces cinq dernières années. La stratégie et la technique ont joué de pair pour contrer les conditions climatiques printanières et stabiliser l'état sanitaire du vignoble. L'été nous emmène ensuite dans un climat chaud et sec. L'effeuillage et l'écimage sont des pratiques qui tendent à disparaître au Château Guiraud depuis déjà 5 millésimes. De ce fait, la vigne affronte la sécheresse avec davantage d'aisance. La maturation s'opère à point nommé. Dès le 20 août, près de 120 vendangeurs récoltent jusqu'au 7 septembre. Les conditions sont idéales.

LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le Grand Vin Blanc Sec de Château Guiraud est élaboré à partir des lots sélectionnés provenant des parcelles caractéristiques du vignoble, constituées de graves fines sableuses et argileuses. Vendangé manuellement à parfaite maturité, son fruit est généreusement parfumé. À la dégustation, sa texture offre une bouche soyeuse et précieuse digne des plus grands. Ses amertumes fines se dévoilent avec délicatesse tandis que sa caudalie se prolonge à l'infini. Le Grand Vin Blanc sec de Château Guiraud offre toutes les richesses de son vignoble naturel, toujours à contre-courant et jamais encore égalé grâce, en partie, au travail de préservation des sources génétiques de ses cépages.



Les commentaires de dégustation
sur le millésime 2020
