



Wijnfiche

## **Petit Guiraud – Sec. vin du Château Guiraud | Sauternes | BIO FRANKRIJK (LIKOREUS FRANKRIJK) – 2019**

### **Domein**

#### **Ch. Guiraud**

Château Guiraud kwam in 1766 in handen van de familie Guiraud en ligt in het hart van de Sauternes (Bordeaux). Het domein telt liefst 128 hectaren wijngaard, omringd door bos. In 1855 werd het kasteel bekroond omwille van hun jarenlange toewijding: ze verkregen samen met Château d'Yquem de prestigieuze titel van 1er Grand Cru Classé en 1855. Naast kwaliteit, onderscheidde dit domein zich de eeuwen nadien door biodiversiteit en ecologie hoog in het vaandel te dragen. Als pioniers ontvingen ze in 2011 (als eerste Premier Grand Cru Classé ooit!) hun certificaat voor biologische wijnbouw.

Sinds 2022 staat powerlady Sandrine Garbay aan het hoofd van Château Guiraud. De ervaring die ze gedurende 3 decennia opdeed bij Château d'Yquem, zal Château Guiraud ongetwijfeld helpen in het produceren van de beste zoete en gebotrytiseerde wijnen te wereld!

### **Vinificatie**

De wijnstokken voor de tweede wijn zijn 35 tot 40 jaar oud. De oogst gebeurt in meerdere fasen waarbij telkens de zoetste druiven met edel rot 'botrytis' worden geselecteerd. De gisting is deels in inox cuves en deels in barriques. Ze gebeurt perceel per perceel en duurt ongeveer drie weken, tot het perfecte evenwicht bereikt is tussen alcohol en zoetheid. Hierna rijpt de wijn 12 maanden opnieuw deels in barriques en deels in cuves.

### **Smaak**

In de neus licht fruitig (ananas en peer), vermengd met honing en een vleugje kruidigheid. In de mond exotisch fruit (mango) en honing. Perfect in balans door de aanwezige mineralen, voldoende frisheid en verfijnde zoetheid.

### **Gerechten**

Sorbet van frambozen | Fruitige desserts | Foie gras | Tarte tatin | Kaas - Gorgonzola | Kaas

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sémillon (65%), Sauvignon blanc (35%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10°C

Smaakprofiel: Zoet

