



Wijnfiche

G de Guiraud – MAGNUM | Bordeaux Sec | BIO FRANKRIJK (BORDEAUX) – 2022

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 druiven worden bij optimale rijpheid geoogst van de wijngaard die specifiek gebruikt wordt voor de G de Guiraud. De oogst vond zeer vroeg plaats, tussen 18 augustus en 7 september. De vroegste oogst uit de geschiedenis van het domein! Opvoeding van 6 maanden op de gistcellen ('sur lie') waarvan 50% in inox en 50% in houten vaten (die voordien voor de Sauternes 1er Grand Cru Classé gebruikt werden). Slechts een klein deel (5%) ondergaat malolactische fermentatie. Gemiddelde opbrengst van 200.000 flessen.

Smaak

Uiterst heldere, lichtgele kleur in het glas. In de neus genieten we van uitgesproken aroma's van passievrucht, pompelmoes en een muntachtige frisheid. De frisse zuren komen terug in de mond (met dank aan de Sauvignon). Vervolgens evolueren de smaken naar een vlezig, ronde textuur met een brioche ondertoon. Wat een heerlijke en toegankelijke droge witte wijn!

Gerechten

Vis - Oesters | Kreeft | Zalm - gerookt

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (53%), Sémillon (47%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

