



Wijnfiche

## **G de Guiraud | Bordeaux Sec | Bio France (BORDEAUX) – 2022**

### **Domaine**

#### **Ch. Guiraud**

Le Château Guiraud est entré en possession de la famille Guiraud en 1766 et est situé au cœur de la région de Sauternes, à Bordeaux. Le domaine s'étend sur une superficie impressionnante de 128 hectares de vignes, entourées de forêts. En 1855, le château a été honoré en raison de sa dévotion de longue date, obtenant ainsi, aux côtés du Château d'Yquem, le prestigieux titre de 1er Grand Cru Classé en 1855. Outre sa qualité exceptionnelle, ce domaine s'est distingué au fil des siècles par son engagement envers la biodiversité et l'écologie. En tant que pionniers, ils ont été les premiers à recevoir en 2011 leur certification pour la viticulture biologique, une distinction qui les a élevés au rang de Premier Grand Cru Classé. Depuis 2022, c'est Sandrine Garbay, une femme d'influence, qui est à la tête du Château Guiraud. Forte de trois décennies d'expérience acquise au Château d'Yquem, elle contribuera indubitablement à l'élaboration des meilleurs vins doux et botrytisés au monde pour le Château Guiraud.

### **Vinification**

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.

### **Dégustation**

Uiterst heldere, lichtgele kleur in het glas. In de neus genieten we van uitgesproken aroma's van passievrucht, pomelmoes 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!

### **Mets adaptées**

Huîtres | Homard | Saumon - fumé

## Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10 °C

Profil de goût: Complex boisé

