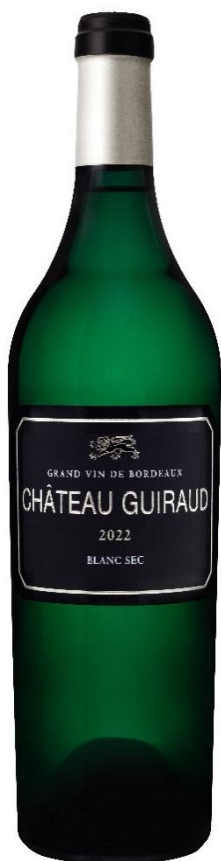


Grand Vin Blanc Sec de Château GUIRAUD, Bordeaux

Château Guiraud continue d'écrire son histoire SINGULIÈRE. La propriété, pionnière en viticulture BIOLOGIQUE, montre une nouvelle expression de son terroir avec la naissance du **Grand Vin Blanc Sec de Château Guiraud**. 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 des atouts essentiels pour l'élaboration d'un vin blanc sec d'excellence. Issu de quelques-unes des plus belles parcelles de la propriété, ce grand vin blanc sec illustre parfaitement l'identité du terroir de Sauternes, avec une majorité de Sémillons dans son assemblage.



MILLÉSIME 2022



Surface concernée : 16 Ha
Densité de plantation : 6666 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans
Assemblage : Sémillon 70% et Sauvignon blanc 30%

SOLS

Sols : 80% graves sableuses 20% graves argileuses

Sous-sols : sables translucides profonds et graves pures traversées par des veines d'argiles rouges et blanches, des marnes calcaires et des bandes de calcaire à huîtres.

VENDANGES

Dates : du 19 août au 1^{er} septembre

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne français 20% neuves et 80% issus d'un premier vin, durée 3 semaines.

Elevage : sur lies totales en barriques, pendant 10 mois

PRODUCTION

15000 bouteilles

Rendement: 30 hl/ha



TAV = 13.00 %Vol **AT** = 3.10 g/LH2SO4 **pH** = 3.45 **AV** = 0.25 g/LH2SO4

CONDITIONS CLIMATIQUES 2022

Un millésime très précoce, marqué par le gel de tout début avril qui, heureusement, n'affectera que modérément le potentiel de récolte, grâce à l'investissement cette année dans des tours antigel efficaces. Tout au long du cycle végétatif, l'année 2022 sera caractérisée par des températures en permanence de 1 à 3° / 33.8 to 37.4°F au-dessus des normales et une sécheresse hors-norme, avec seulement 224 mm de pluie entre le 1er avril et le 31 octobre. L'effeuillage très tardif, ainsi que des griffages réguliers des sols favorisant la remontée de l'humidité par microporosité, ont permis à la vigne de s'adapter à ces conditions extrêmes. A partir du 19 août, date la plus précoce dans l'histoire des vendanges à Guiraud, la récolte débute avec nos fidèles vendangeurs. La météo, toujours très clémente, nous permet de ramasser sereinement les raisins de chacun de nos terroirs à leur optimum de maturité, et ce jusqu'au 1er septembre.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DE SANDRINE GARBAY, Directrice générale déléguée

« Un nez délicat de poires, de pêches blanches, d'herbe fraîche précède une bouche dense, raffinée, présentant le volume et la chair apportés par la majorité de Sémillons, associés à la fraîcheur subtile du sauvignon. Finale très longue présageant du beau potentiel de garde de ce vin ! »

