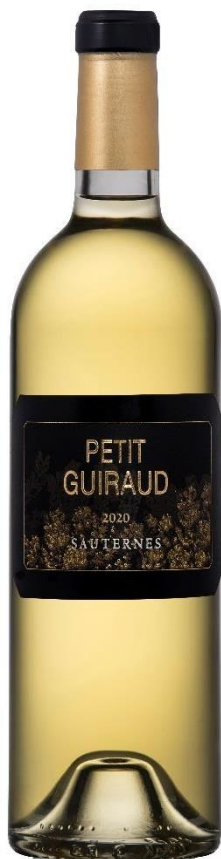


PETIT GUIRAUD, sauternes

L'accessibilité du luxe au quotidien est la plus grande qualité de Petit Guiraud. Vinifié avec le Grand Vin de la propriété, le second vin est produit sur des parcelles dédiées et est issu des plants de vignes issus du conservatoire de la propriété. Elevé en parti en barriques, il se démarque par sa fraîcheur et sa buvabilité.

Petit Guiraud se révèle porteur de modernité et du plaisir accessible à tous. Petit Guiraud est certifié AB et bénéficie des pratiques en permaculture dispensées sur l'ensemble du vignoble



MILLÉSIME 2020



Surface dédiée à l'AOC Sauternes : 25 Ha
Densité de plantation : 6600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 – 30 ans
Assemblage : Sémillon 65% et Sauvignon blanc 35%

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 8 septembre 2020 au 24 septembre 2020 – 3 tries

VINIFICATION

Fermentation : Une partie en cuves inox sous température dirigée, et une partie en barriques. Les différents lots sont fermentés (trois semaines environ) jusqu'à l'équilibre qui leur est propre en fonction de leur sélection

Elevage : 12 mois environ en barriques

PRODUCTION

30 000 bouteilles



TAV = 13,13 %Vol SR= 86.80 g/L AT = 3.82 g/H₂SO₄ pH = 3.84 AV = 0.72 g/H₂SO₄

CONDITIONS CLIMATIQUES 2020

Après un automne humide et doux, l'hiver sec mais tout aussi tempéré. Cette douceur a généré un réveil précoce de la vigne. Très vite, le gel de fin mars affecte la production avec des parcelles partiellement touchées. 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. Le botrytis cinerea commence à s'exprimer et laisse place à la pourriture noble rapidement. Dès le 8 septembre, près de 120 vendangeurs récoltent un botrytis frais et homogène. Cependant, l'arrivée d'une pluie incessante ne permettra pas de cueillir davantage. Les vendanges du Grand Cru Classé se concentrent donc en septembre. Les baies sont mûres à souhait, ce qui est un réel atout pour préserver la fraîcheur aromatique.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DE SANDRINE GARBAY, Directrice générale déléguée

« " Jolie robe dorée avec un bel éclat. Après un premier nez citronné et frais, des notes d'abricots secs et de pamplemousse rose se développent. La bouche est aérienne, délicate, très zestée et invite à la deuxième gorgée. Ce vin est une pure gourmandise pour une consommation totalement décomplexée." Sandrine Garbay »

