



1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

# CHÂTEAU GUIRAUD



SAUTERNES

## FICHE TECHNIQUE GENERALE

### Petit Guiraud, 2<sup>nd</sup> Vin

**Surface cultivée** : environ 100 ha.  
**Densité de plantation** : 6600 pieds/ ha  
**Age moyen des vignes** : 35-40 ans  
**Assemblage** : 65% sémillon, 35% sauvignon

#### MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.

#### SOLS

**Sols** : 80% graves sableuses 20% graves argileuses  
**Sous-sols** : sables translucides profonds, graves pures traversées par des masses d'argile rouge, marnes calcaires, bandes de calcaire à huîtres, argiles rouges et blanches

#### VENDANGES

**Vendanges manuelles** uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.

#### 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** : Effectué en cuves et en barriques, pendant environ 12 mois.

#### PRODUCTION

**En moyenne** : 100 000 bouteilles par an  
**Rendement moyen** : 15 hl/ha

### Petit Guiraud, 2<sup>nd</sup> wine

**Vines area**: environ 100 ha.  
**Vine density**: 6600 plants/ ha  
**Average age of the vines**: 35-40 years old  
**Blending**: 65% sémillon, 35% sauvignon

#### VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.

#### TERROIR

**Soils**: sandy gravels 80%, 20% clay gravels.  
**Subsoils**: deep translucent sand, pure gravels crossed by red clay and limestone marls, fossilized oyster beds and red and white clay

#### HARVEST

**Manual picking** only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.

#### VINIFICATION

**Fermentation**: Partly in temperature-controlled stainless steel vats and partly in barrels. The different batches are fermented until they reach equilibrium (about three weeks), the nature of which depends on their plot selection.

**Ageing**: In vats and barrels during about 12 months

#### PRODUCTION

**In average**: 100 000 bottles per year  
**Average yield**: 15 hl/ha



#### Commentaire de Luc Planty, Directeur

« *Petit Guiraud est un Sauternes frais et précis, issu d'une réflexion sur le style du vin et sa buvabilité. Porteur de modernité et de plaisir accessible, Petit Guiraud offre le luxe au quotidien.* »

#### Note by Luc Planty, Director

“*Petit Guiraud is a fresh and precise Sauternes, and is result of a long period of reflection on the wine style and its drinkability. As the flag-flyer for modernity and accessible pleasure, Petit Guiraud is a slice of luxury to be enjoyed every day.*”