

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

# CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Château Guiraud, 1er Grand cru classé en 1855, Sauternes

## MILLESIME 2008

**Surface cultivée** : 85 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 conduit le vignoble de cette manière 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

**Début** : 23 Septembre  
**Fin** : 14 Novembre  
**Vendanges manuelles** uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.  
**Nombre de tries** : 5  
**Trie la plus importante** : 3<sup>ème</sup>

### VINIFICATION

**Fermentation** : en barriques de chêne 90% neuves 10% issues d'un 1er vin – durée 3 à 6 semaines  
**Elevage** : en barriques de 18 à 24 mois selon le millésime

### PRODUCTION

**En moyenne** : 100 000 bouteilles par an  
**En 2008** : 42 000 bouteilles  
**Rendement 2008** : 4 hl/ha

## 2008 VINTAGE

**Vines area**: 85 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

**Beginning**: September 23  
**End**: November 14  
**Manual** picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.  
**Total pickings**: 5  
**Main picking**: 3<sup>rd</sup>

### VINIFICATION

**Fermentation**: in oak barrels 90% new 10% from a first wine – lasts 3 to 6 weeks  
**Ageing**: in barrels for 18 to 24 months depending on the vintage

### PRODUCTION

**In average**: 100 000 bottles per year  
**2008 Production**: 42 000 bottles  
**2008 Yield**: 4 hl/ha



### Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Une année marquée tout d'abord par une petite récolte puisque nous perdons 50% de la récolte dans la nuit du 6 avril. Le vin est typé, marqué par un fruit pur et une très belle définition aromatique. On trouve des notes de fruits exotiques comme la mangue mais tire aussi sur le citron confit. Floral, un nez d'angélique domine. Le caractère menthe poivrée de Guiraud ressort nettement également. En bouche, le vin est précis, présente une belle acidité, joue sur un équilibre parfait. C'est un grand Sauternes comme on aime les faire ! »

### Tasting note by Xavier Planty, co-owner and estate manager

« A year marked by a low yield since we lost half the harvest on the 6 April late at night. The wine is full of character with a fine fruity accent and an excellent aromatic definition. Exotic fruit notes like mango are remarkable but also a slight candied lemon flavour. The nose is floral with angelica notes. Typical from Château Guiraud, peppermint is also pronounced. The wine is precise to the mouth, offers a pleasant acidity flirting with a perfect balance. This is a great Sauternes as we enjoy making them! »