

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

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

MILLESIME 2004

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

Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.
Nombre de tries : 2 à 6

VINIFICATION

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

PRODUCTION

En moyenne : 100 000 bouteilles par an
En 2004 : 72 000 bouteilles
Rendement 2004 : 10 hl/ha

2004 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

Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 2 to 6

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
2004 Production: 72.000 bottles
2004 Yield: 10 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Après 2003 et avant 2005, 2004 est mal placé pour être pleinement apprécié. Un millésime difficile à faire avec des tries soignées.

Le vin est beau, vibrant d'une couleur d'or profond développant des arômes de fleurs fraîches, de poire, de citron vert confit, vanillé, impeccablement rôti avec un très bel équilibre. Ce vin sera sûrement la plus belle affaire pour amateurs dans le futur. »

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

« After 2003 and before 2005, 2004 has a bad place to be enjoyed. A vintage which was hard to realize, with very cautious tries.

Wine is beautiful, vibrant of a deep gold developing fresh flowers aromas, pear, crystallized lime, vanilla, impeccably roasted with a very beautiful balance. This wine will certainly be a good affair for amateurs in the future. »