

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
CHÂTEAU GUIRAUD
SAUTERNES

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

MILLESIME 2006

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 : 7 Septembre
Fin : 10 Octobre
Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.
Nombre de tries : 4
Trie la plus importante : 3^{ème}

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 2006 : 60 000 bouteilles
Rendement 2006 : 8 hl/ha

2006 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 7
End: October 10
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 4
Main picking: 3rd

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
2006 Production: 60 000 bottles
2006 Yield: 8 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Le vin est riche et très structuré. 2006 s'exprime déjà par une grande minéralité et fraîcheur en bouche. A cela s'ajoute des notes de miel, d'épices et de fruits exotiques. Concentrée, la texture est soyeuse et gourmande à souhait. Un très bel équilibre. »

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

« The wine is rich and very structured. 2006 already expresses itself by minerality and coolness in mouth. Notes of honey, spices and exotic fruit are very present. Concentrated, the texture is silky and greedy. A very beautiful balance. »