

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

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

MILLESIME 1998

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 : 15 Septembre
Fin : 23 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 assez égales

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne en partie neuves et en partie 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 1998 : 140 000 bouteilles
Rendement 1998 : 18 hl/ha

1998 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 15
End: October 23
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 quite egals

VINIFICATION

Fermentation: in oak barrels one part new and one part 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
1998 Production: 140 000 bottles
1998 Yield: 18 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Le nez offre beaucoup de distinction, avec des arômes de fruits confits, de miel et de fumé, notes d'agrumes, d'acacia, de fleurs. La bouche, d'une grande complexité porte sur des notes d'agrumes. Le vin est gras, ample, moelleux avec une grande acidité. Il entame une longue carrière. »

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

“This wine has kept its original characteristics. A full-bodied wine with a fine sweet of marmalade. It presents complex aromas of apricot, pear and fig candied fruits. A very pleasant wine, very digestible and with a very long finish.”