

G de Château GUIRAUD, Bordeaux Blanc Sec

Porte d'entrée dans l'univers des vins de Château GUIRAUD, G de Château GUIRAUD est un vin blanc sec issu de raisins récoltés à leur optimum de maturité sur une sélection parcellaire dédiée. Son élevage a lieu pendant 6 mois sur lies totales, pour moitié en cuves inox et pour moitié en barriques d'un vin du premier cru liquoreux. L'assemblage de 60% de Sémillon et de 40% de Sauvignon Blanc, ainsi qu'une fermentation malolactique réalisée sur quelques lots, lui offrent sa singularité. Frais et gourmand à la fois, G de Château GUIRAUD s'apprécie dès son plus jeune âge, en s'adaptant très facilement à tout moment de consommation et sur tout type de cuisine.



MILLÉSIME 2023



Surface dédiée à l'AOC Sauternes : 46 ha

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Assemblage : Sémillon (60%) et Sauvignon blanc (40%)

SOLS

Sols : 80% graves sableuses 20% graves argileuses

Sous-sols : sables translucides profonds et graves pures traversées par des veines d'argiles rouges et blanches, des marnes calcaires et des bandes de calcaire à huîtres.

VENDANGES

Dates : du 24 août au 15 septembre 2023

VINIFICATION

Fermentation alcoolique : 50% en barriques ayant élaboré le 1er Grand Cru Classé ; 50% cuves inox

Fermentation malolactique : <5%

Elevage : en barriques d'un vin de Sauternes et en cuve inox (environ 50/50), sur lies fines et bâtonnage régulier

PRODUCTION

170 000 Bouteilles

Rendement : 30 hl/ha

TAV = 13.85 % AT = 3.60 g/LH2SO4 pH = 3.40



CONDITIONS CLIMATIQUES 2023

Un millésime chaud dans l'ensemble, à la pluviométrie très contrastée. Après un épisode de gel tout début avril, la croissance de la vigne démarre sous des conditions idéales : chaleur et périodes pluvieuses régulières entraînent une végétation exubérante qui va nécessiter toute l'implication et l'expertise de nos vignerons pour la maîtriser. Juin marque un véritable tournant dans le millésime : les 12 jours de pluies très humectantes du mois, associés à des températures 3.5°C au-dessus des normales de saison, augmentent significativement la pression des maladies de la vigne, jusqu'alors parfaitement contenues. Fort heureusement, les deux mois d'été suivants, juillet et août, très secs, assainissent la situation. Et au prix d'un travail acharné et de soins précieux prodigués au vignoble, l'impact sur la récolte est limité. Le millésime 2023 jouit de conditions météorologiques optimales - températures modérées et absence de stress hydrique - induisant une maturation et une qualité remarquables des raisins blancs. La récolte, exclusivement matinale, débute le 24 août sous des chaleurs intenses. Chaque baie est cueillie à son optimum de maturité, jusqu'au 15 septembre, sous l'œil avisé et les doigts experts de nos fidèles vendangeurs.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Robe jaune pâle aux reflets verts, d'un bel éclat et d'une grande brillance. Au premier nez, le G 2023 s'ouvre sur des notes de pamplemousse rose, d'orange et de fleurs blanches. Après agitation, l'aromatique s'étoffe et gagne en profondeur : citron, fruits de la passion et genièvre. En bouche, l'attaque est douce et délicate et le milieu de bouche est dense, suave. La finale, longue et salivante, est parfaitement soulignée par une acidité maîtrisée. Un vin tout en équilibre, marqué par une aromatique Sauvignon blanc d'une grande pureté, qui laisse place en bouche à toute la densité du Sémillon »

