Wijnfiche

# G de Guiraud | Bordeaux Sec | BIO
# Frankrijk (BORDEAUX) — 2023

**Domein**

**Ch. Guiraud**

Château Guiraud kwam in 1766 in handen van de familie Guiraud en ligt in het hart van de Sauternes (Bordeaux). Het domein telt liefst 128 hectaren wijngaard, omringd door bos. In 1855 werd het kasteel bekroond omwille van hun jarenlange toewijding: ze verkregen samen met Château d'Yquem de prestigieuze titel van 1er Grand Cru Classé en 1855. Naast kwaliteit, onderscheidde dit domein zich de eeuwen nadien door biodiversiteit en ecologie hoog in het vaandel te dragen. Als pioniers ontvingen ze in 2011 (als eerste Premier Grand Cru Classé ooit!) hun certificaat voor biologische wijnbouw.
Sinds 2022 staat powerlady Sandrine Garbay aan het hoofd van Château Guiraud. De ervaring die ze gedurende 3 decennia opdeed bij Château d'Yquem, zal Château Guiraud ongetwijfeld helpen in het produceren van de beste zoete en gebotrytiseerde wijnen te wereld!

**Vinificatie**

De pluk gebeurt manueel en dit in 3 keer om telkens de rijpste druiven te plukken. De gisting gebeurt voor 80% op ex-Sauternes vat, waardoor de wijn, net als de Guiraud 1e Cru, frisse aroma's met toetsen van "botrytis" aflevert. De overige 20 % gist in inox cuves. Na drie weken gisting rijpt de wijn in barrique gedurende 7 maanden op zijn gistresten, met batonnages.

**Smaak**

Uiterst heldere, lichtgele kleur in het glas. In de neus genieten we van uitgesproken aroma's van passievrucht, pompelmoes en een muntachtige frisheid. De frisse zuren komen terug in de mond (met dank aan de Sauvignon). Vervolgens evolueren de smaken naar een vlezige, ronde textuur met een brioche ondertoon. Wat een heerlijke en toegankelijke droge witte wijn!

**Gerechten**

Vis - Oesters | Kreeft | Zalm - gerookt

**Algemene info**

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sauvignon blanc (53%), Sémillon (47%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): +3-5
Serveertemperatuur: 10 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

