



Wijnfiche

**Château Guiraud – 1er G.C.C. |
Sauternes
Frankrijk (LIKOREUS FRANKRIJK) –
2022**

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

Het terroir bestaat voor 80% uit zand en 20% klei met een ondergrond van zand, kalksteen en fossiele afzettingen. De oogst gebeurt op een speciale manier waarbij meermaals door de wijngaard wordt gegaan. Hierbij worden enkel de beste, gebotrytiseerde druiven weerhouden. Fermentatie in nieuwe eikenhouten vaten. Tot slot rijpt de wijn rustig verder gedurende een periode van 18 maanden.

Smaak

Deze Premier Cru is een toonbeeld van zuiverheid en balans. Gemaakt van druiven met edele rotting (botrytis), opent de wijn met een verfijnd en gelaagd aroma van witte bloemen, mirabellen en mandarijn, aangevuld met exotische en licht gekonfijte toetsen. Rijk en geconcentreerd in de mond, met een zoetheid die altijd elegant en in evenwicht is met de frisheid van de wijn.

Gerechten

Desserten | Foie gras | Kaas - Gorgonzola

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sémillon (65%), Sauvignon blanc (35%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Zoet

