



Wijnfiche

Château Guiraud – 1er G.C.C. – 37,5 cl | Sauternes Frankrijk (LIKOREUS FRANKRIJK) – 2010

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 vond plaats tussen 20 september en 2 november waarbij meermaals door de wijngaard werd gegaan. Hierbij werden enkel de beste, gebotrytiseerde druiven weerhouden. Fermentatie gedurende 3 tot 6 weken in eikenhouten vaten (waarvan 90% nieuw). Tot slot rijpt de wijn rustig verder gedurende een periode van 18 tot 24 maand afhankelijk van de vintage. Totale productie van 120.000 flessen.

Smaak

Deze vintage is buitengewoon. Met een prachtige opbrengst, hebben we een krachtige wijn, zeer aromatisch, met een perfecte alcohol-suiker-zuurgraad balans en een indrukwekkende zuiverheid van de botrytis. De 2010 vintage valt wat frisser uit vanwege de eerder koude temperaturen in de maanden augustus en september. In de mond vinden we meidoorn, vers fruit een vleugje menthol.

Gerechten

Desserten | Foie gras | Kaas - Gorgonzola

Algemene info

Type: Witte wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Zoet

