Wijnfiche

Petit Guiraud - Sec. vin du Château Guiraud - 37,5 cl | Sauternes | BIO France (LIKOREUS FRANKRIJK) — 2020

Domaine

Ch. Guiraud

Le Château Guiraud est entré en possession de la famille Guiraud en 1766 et est situé au cœur de la région de Sauternes, à Bordeaux. Le domaine s'étend sur une superficie impressionnante de 128 hectares de vignes, entourées de forêts. En 1855, le château a été honoré en raison de sa dévotion de longue date, obtenant ainsi, aux côtés du Château d'Yquem, le prestigieux titre de 1er Grand Cru Classé en 1855. Outre sa qualité exceptionnelle, ce domaine s'est distingué au fil des siècles par son engagement envers la biodiversité et l'écologie. En tant que pionniers, ils ont été les premiers à recevoir en 2011 leur certification pour la viticulture biologique, une distinction qui les a élevés au rang de Premier Grand Cru Classé. Depuis 2022, c'est Sandrine Garbay, une femme d'influence, qui est à la tête du Château Guiraud. Forte de trois décennies d'expérience acquise au Château d'Yquem, elle contribuera indubitablement à l'élaboration des meilleurs vins doux et botrytisés au monde pour le Château Guiraud.

Vinification

De wijnstokken voor de tweede wijn zijn 35 tot 40 jaar oud. De oogst gebeurt in meerdere fasen waarbij telkens de zoetste druiven mèt edele rot of botrytis worden geselecteerd. De gisting is deels in inox cuves en deels in barriques. Ze gebeurt perceel per perceel en duurt ongeveer drie weken, tot het perfecte evenwicht bereikt is tussen alcohol en zoetheid. Hierna rijpt de wijn 12 maanden, deels in barrique en deels in cuve.

Dégustation

In de neus licht fruitig (ananas en peer), vermengd met honing en een vleugje kruidigheid. In de mond exotisch fruit (mango) en honing. Perfect in balans door de aanwezige mineralen, voldoende frisheid en verfijnde zoetheid.

Mets adaptées

Sorbet - framboises | Dessert - fruits | Foie gras | Tarte tatin

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sémillon (65%), Sauvignon blanc (35%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): > 10
Profil de goût: Demi