Wijnfiche

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

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

La vendange est faite manuellement et ceci en 3 fois pour cueillir les raisins les plus mûrs. 80% de la fermentation a lieu dans un ancien fût de Sauternes, de sorte que le vin, tout comme le 1er Cru Guiraud, livre des arômes frais avec des notes de "botrytis". Les 20% de levure restants dans des cuves en acier inoxydable. Après trois semaines de fermentation, le vin en barrique mûrit pendant 7 mois sur ses résidus de fermentation, avec des batonnages.

Dégustation

Le vin a une couleur jaune avec des reflets verts. Le nez est élégant avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits exotiques et de nombreux minéraux. C'est un vin frais, pur et très aromatique. Un vin qui se termine par des notes de menthe et de citron.

Mets adaptées

Huîtres | Homard | Saumon - fumé

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (53%), Sémillon (47%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): +3-5
Servir à: 10 °C
Profil de goût: Complex boisé

