



Wijnfiche

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

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

Le terroir se compose de 80 % de sable et 20 % d'argile, sur un sous-sol de sable, de calcaire et de dépôts fossiles. Les vendanges sont réalisées selon une méthode sélective, avec plusieurs passages dans le vignoble afin de ne retenir que les meilleurs raisins botrytisés. La fermentation s'effectue en barriques neuves, suivie d'un élevage lent et maîtrisé de 18 mois.

Dégustation

Ce Premier Cru est un véritable modèle de pureté et d'équilibre. Issu de raisins atteints de pourriture noble (botrytis), le vin s'ouvre sur un bouquet fin et complexe de fleurs blanches, de mirabelles et de mandarine, complété par des notes exotiques et légèrement confites. En bouche, il est riche et concentré, avec une douceur toujours élégamment équilibrée par la fraîcheur du vin.

Mets adaptées

Desserts | Foie gras | Gorgonzola

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Demi

