Wijnfiche

Petit Guiraud - Sec. vin du Château Guiraud | Sauternes | BIO France (LIKOREUS FRANKRIJK) — 2019

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

Les vignes pour le second vin ont entre 35 et 40 ans. La récolte se déroule en plusieurs phases, chaque fois sélectionnant les raisins les plus sucrés atteints de pourriture noble ou de botrytis. La fermentation s'effectue en partie dans des cuves en acier inoxydable et en partie dans des barriques. Cela se produit beaucoup par lot et dure environ trois semaines, jusqu'à ce que l'équilibre parfait soit atteint entre l'alcool et la douceur. Après cela, le vin mûrit pendant 12 mois, en partie en barrique et en partie en cuve.

Dégustation

Au nez, légèrement fruité (ananas et poire), mélangé avec du miel et une pointe épicée. En bouche des fruits exotiques (mangue) et du miel. Parfaitement équilibré grâce aux minéraux présents, suffisamment de fraîcheur et de douceur raffinée.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

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

