



Wijnfiche

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

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

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Desserts | Foie gras | Gorgonzola

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Traditionnel

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Demi

