

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES

Petit Guiraud, 2^{ème} vin du Château Guiraud, Sauternes

MILLESIME 2012

Surface cultivée : 85 ha.
Densité de plantation : 6600 pieds/ ha
Age moyen des vignes : 35-40 ans
Age moyen des vignes pour le 2^{ème} vin : 10-15 ans
Assemblage : 65% sémillon, 35% sauvignon

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.

SOLS

Sols: 80% graves sableuses 20% graves argileuses
Sous-sols : sables translucides profonds, graves pures traversées par des masses d'argile rouge, marnes calcaires, bandes de calcaire à huîtres, argiles rouges et blanches

VENDANGES

Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.

VINIFICATION

Fermentation : Une partie en cuves inox sous température dirigée, et une partie en barriques. Les différents lots sont fermentés (trois semaines environ) jusqu'à l'équilibre qui leur est propre en fonction de leur sélection. La chaptalisation, la cryoextraction et toutes autres techniques d'enrichissement sont absolument proscrites.

Élevage : Effectué en cuves et en barriques, pendant 12 mois.

PRODUCTION

En moyenne : 80 000 bouteilles par an
En 2012 : 50 000 équivalent bouteilles 750 ml
Rendement 2012 : 12 hl/ha

2012 VINTAGE

Vines area: 85 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35-40 years old
Average age for the 2nd wine: 10-15 years old
Blending: 65% sémillon, 35% sauvignon

VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.

TERROIR

Soils: sandy gravels 80%, 20% clay gravels.
Subsoils: deep translucent sand, pure gravels crossed by red clay and limestone marls, fossilized oyster beds and red and white clay

HARVEST

Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.

VINIFICATION

Fermentation: Partly in temperature-controlled stainless steel vats and partly in barrels. The different batches are fermented until they reach equilibrium (about three weeks), the nature of which depends on their plot selection. Chaptalization, cryoextraction and any other enrichment technique are strictly prohibited.

Ageing: In vats and barrels for 12 months

PRODUCTION

In average: 80 000 bottles per year
2012 Production: 50 000 bottles equivalent
2012 Yield: 12 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« Depuis le millésime 2009, Petit Guiraud a gagné en fraîcheur et en précision grâce à une sélection parcellaire rigoureuse. On trouve des notes de fruits exotiques comme la mangue mais également de citron confit. En bouche, le vin est précis, présente une belle acidité, joue sur un équilibre parfait. »

Tasting note by Xavier Planty, co-owner and estate manager

« From the 2009 vintage, Petit Guiraud has won in freshness and in precision thanks to a rigorous plot selection. We find some exotic notes like mango and also some candied lime aromas. The mouth is clear with a nice acidity. The result is a perfect balance wine. »