

## Le G de Château Guiraud, Bordeaux blanc sec

### MILLESIME 2016

**Appellation Bordeaux** : 29.46 Ha  
**Densité de plantation** : 6600 pieds/ha  
**Age moyen des vignes** : 35 ans  
**Assemblage** : Sauvignon blanc (50%) et Sémillon (50%)

#### MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 1996.  
**Le millésime 2016 est certifié AB.**

#### 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

**Date de début** : 6 septembre  
**Date de fin** : 22 septembre  
**Vendanges manuelles** uniquement. Réalisées par tries successives de raisins sains et à maturité.  
**Nombre de tries** : 3

#### VINIFICATION

**Fermentation** : à 80% en barriques ayant élaborées notre Sauternes, 1<sup>er</sup> Grand cru classé ; 20% cuves inox. Durée : 3 semaines environ  
**Malolactique** : aucune  
**Élevage** : effectué en barriques, d'une durée de 7 mois avec bâtonnage sur lies

#### PRODUCTION

**En moyenne** : 180 000 bouteilles par an  
**En 2016** : 210 000 bouteilles  
**Rendement 2016** : 53 hl/ha

### 2016 VINTAGE

**Vines area**: 29.46 Ha  
**Vine density**: 6600 plants/ ha  
**Average age of the vines**: 35 years old  
**Blending**: Sauvignon blanc (50%) and Sémillon (50%)

#### VINEYARD MANAGEMENT

Château Guiraud got **Organic Farming** certification in early 2011 and has managed the vineyard using organic methods since 1996.  
**2016 is certified organic AB.**

#### TERROIR

**Soils**: 80% sandy gravels, 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

**Starting date**: September 6<sup>th</sup>  
**Ending date**: September 22<sup>nd</sup>  
**Manual picking** only, by successive selections through the vines, selecting only healthy and mature berries.  
**Number of pickings**: 3

#### VINIFICATION

**Fermenting**: 80% in oak barrels that have been used for the Sauternes great growth; 20% in stainless steel tank. Fermentation lasts for about 3 weeks.  
**Malolactic**: none  
**Ageing**: 7 months in barrels, regularly stirring the lees.

#### PRODUCTION

**In average**: 180 000 bottles per year  
**2016**: 210 000 bottles equivalent  
**2016 Yield**: 53 hl/ha



#### Commentaire de Luc Planty, Directeur Technique

« Suite à un début de campagne particulier, nos pratiques environnementales ont permis de sortir indemne avec un vignoble sain. La floraison arrive à point nommé entre le 6 et le 15 juin. La chaleur estivale permet une maturation lente et qualitative. Le 6 septembre, 30 vendangeurs démarrent tranquillement la récolte manuelle des baies mures à souhait. Les premières dégustations confirment ce millésime étincelant entre tension, fraîcheur et plaisir ! Sans aucun doute, l'assemblage donne un très grand G de Château Guiraud ! »

#### Note by Luc Planty, Technical Director

« After an unusual beginning of the season, our environmental practices allowed to emerge unscathed with a healthy vineyard. The flowering happened with a great sense of timing between 6th and 15th of June. The summer heat allowed a slow and qualitative ripeness. On September 6th, 30 pickers start quietly the manual harvest of the rich and ripe berries. The first tastings confirm this brilliant wine between tension, freshness and pleasure! No doubt that the final blend gives a truly great G of Château Guiraud! »