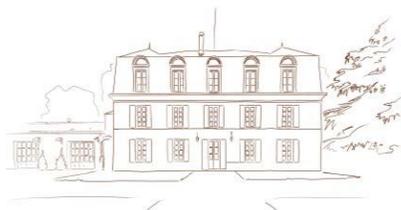


PETIT GUIRAUD

FICHE TECHNIQUE 2020



L'accessibilité du luxe au quotidien est la plus grande qualité de Petit Guiraud. Vinifié en parti avec le Grand Vin de la propriété, le second vin est produit sur des parcelles dédiées et est issu des plants de vignes issus du conservatoire de la propriété. Elevé en parti en barriques, il se démarque par sa fraîcheur et sa buvabilité. Petit Guiraud se révèle porteur de modernité et du plaisir accessible à tous. Petit Guiraud est certifié AB et bénéficie des pratiques en permaculture dispensées sur l'ensemble du vignoble.



Château Guiraud 33210 Sauternes
accueil@chateauguiraud.com
+33(0) 5 56 76 61 01
www.chateauguiraud.com

PETIT GUIRAUD

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2020

AOC : Sauternes
Surface récoltée : 25 ha
Densité de plantation : 6600 Pieds / ha
Age moyen des vignes : 30 ans
Assemblage : Sauvignon blanc (65%), Sémillon (35%)

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.

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.

Elevage : effectué en barriques et en cuve inox pendant 12 mois.

PRODUCTION

En moyenne : 30000 bouteilles par an

SERVICE

Température : 9-10 °C



Les commentaires de dégustation
sur le millésime 2020
