

G de Château GUIRAUD, Bordeaux Blanc Sec

Porte d'entrée dans l'univers des vins de Château GUIRAUD, G de Château GUIRAUD est un vin blanc sec issu de raisins récoltés à leur optimum de maturité sur une sélection parcellaire dédiée. Son élevage a lieu pendant 6 mois sur lies totales, pour moitié en cuves inox et pour moitié en barriques d'un vin du premier cru liquoreux. L'assemblage équilibré de Sémillons et de Sauvignons, ainsi qu'une fermentation malolactique réalisée sur quelques lots, lui offrent sa singularité. Frais et gourmand à la fois, G de Château GUIRAUD s'apprécie dès son plus jeune âge, en s'adaptant très facilement à tout moment de consommation et sur tout type de cuisine.



MILLÉSIME 2024



Surface dédiée à l'AOC Bordeaux Blanc Sec : 42 ha

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Assemblage : Sémillon (30%) et Sauvignon Blanc (70%)

SOLS

Sols : 80% graves sableuses 20% graves argileuses

Sous-sols : sables translucides profonds et graves pures traversées par des veines d'argiles rouges et blanches, des marnes calcaires et des bandes de calcaire à huîtres.

VENDANGES

Dates : du 2 septembre au 24 septembre 2024

VINIFICATION

Fermentation alcoolique : 50% en barriques ayant élaboré le 1er Grand Cru Classé ; 50% cuves inox

Fermentation malolactique : <5%

Elevage : en barriques d'un vin de Sauternes et en cuve inox (environ 50/50), sur lies fines et bâtonnage régulier

PRODUCTION

220 000 bouteilles

Rendement : 43 hl/ha

TAV = 12.6 % AT = 3.85 g/LH2SO4 pH = 3.35



CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2024

Un millésime marqué par une grande variabilité climatique, exigeant une vigilance constante et un travail rigoureux au vignoble. L'année 2024 a débuté sous des conditions favorables, mais l'évolution météorologique a imposé de nombreux défis. Des périodes de précipitations régulières, associées à des températures globalement au-dessus des normales, ont stimulé une croissance vigoureuse de la vigne et accru la pression des maladies. Heureusement, un été alternant épisodes secs et ensoleillés a permis de rétablir un équilibre favorable à la maturation des raisins. Les vendanges manuelles ont été réalisées entre le 2 et le 24 septembre en un temps records, en raison de pluies intenses survenues très tôt dans le mois de septembre, ayant accéléré le développement de la pourriture noble sur les raisins sains. Ces conditions climatiques n'ont en réalité pas impacté la qualité. Au contraire, on peut aujourd'hui qualifier ce millésime 2024, d'un très beau millésime de vins blancs !

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Robe jaune aux reflets verts. Le premier nez est très frais avec des notes d'agrumes : citron, pamplemousse et combava auxquelles viennent se mêler de délicates notes d'acacia et de muguet. Après agitation, G de Château GUIRAUD 2024 gagne en profondeur et en complexité. Le fruit de la passion, le cédrat, la réglisse et les fleurs blanches forment un bouquet enivrant. A la dégustation, l'acidité du millésime souligne une bouche épurée, racée, toute en finesse et en maîtrise. L'attaque est franche, vive mais la bouche gagne en volume et se termine sur une finale salivante et saline. Ce millésime 2024 de G de Château GUIRAUD livre une partition un peu différente des derniers millésimes mais reste fidèle à son identité : un vin équilibré, alliant la fraîcheur du Sauvignon avec la rondeur du Sémillon. »

