

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
CHÂTEAU GUIRAUD
 SAUTERNES

Château Guiraud, 1er Grand cru classé en 1855, Sauternes

MILLESIME 2003

Surface cultivée : 85 ha.
Densité de plantation : 6600 pieds/ ha
Age moyen des vignes : 35-40 ans
Assemblage : 65% sémillon, 35% sauvignon

MODE DE CULTURE

Le Château Guiraud est certifié en **Agriculture Biologique** depuis 2011 et conduit le vignoble de cette manière 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

Début : 5 Septembre
Fin : 24 Septembre
Vendanges manuelles uniquement, par tries successives de raisins botrytisés. Un degré potentiel minimum de 20° est requis pour débiter la récolte.
Nombre de tries : 1

VINIFICATION

Fermentation : en barriques de chêne 90% neuves 10% issues d'un 1er vin – durée 3 à 6 semaines
Elevage : en barriques de 18 à 24 mois selon le millésime

PRODUCTION

En moyenne : 100 000 bouteilles par an
En 2003 : 130 000 bouteilles
Rendement 2003 : 18 hl/ha

2003 VINTAGE

Vines area: 85 ha.
Vine density: 6600 plants/ ha
Average age of the vines: 35-40 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

Beginning: September 5
End: September 24
Manual picking only, by several sortings on botrytised berries. A minimum potential charge of 20% alcohol is required to start the harvest.
Total pickings: 1

VINIFICATION

Fermentation: in oak barrels 90% new 10% from a first wine – lasts 3 to 6 weeks
Ageing: in barrels for 18 to 24 months depending on the vintage

PRODUCTION

In average: 100.000 bottles per year
2003 Production: 130.000 bottles
2003 Yield: 18 hl/ha



Commentaire de dégustation de Xavier Planty, copropriétaire et gérant

« 8 jours de vendanges sur un Botrytis explosif. Vendanges terminées le 24 septembre c'est-à-dire plus tard qu'en 1990 ! Il en résulte un vin exubérant d'arômes, d'onctuosité, où l'élégance reste le maître mot : un vin baroque. Soyeux, gourmand, sapide, à la sucrosité aérienne. On sent le beurre chaud, la crème vanillée aux senteurs exotiques raffinées. D'une longueur étonnante. Un vin somptueux. »

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

“Eight days of harvest on an explosive botrytis. End of the harvest on the 24th of September, that means later than in 1990 ! This means a wine with intense aromas and smoothness, where elegance is the most important: “a baroque wine”. Silky, greed, with very light sugar. Flavours of hot butter, vanilla cream with refined exotic scents. An astonishing length. A sumptuous wine.”

CHÂTEAU GUIRAUD · 33210 SAUTERNES · T. 05 56 76 61 01 · F. 05 56 76 67 52
 www.chateauguiraud.com · xplanty@chateauguiraud.com
 SIRET 322 519 547 00010 · TVA INTRACOM FR 46 322 519 547 · RC 81 D 298

Safra 2003. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.